




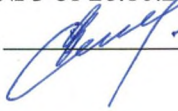
Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Советско-Гаванский промышленно-технологический техникум»
(КГБ ПОУ СГПТТ)

Согласовано:
Председатель ГЭК


 И.Г. Стародубова
«__» _____ 2020г.



Рассмотрено:
Педагогический совет

Протокол № 3 от 26.10.2020г.
Секретарь  С.Е. Еременко

Рассмотрено:
Предметно-цикловая методическая комиссия

Протокол № 2 от 19.10.2020г.
Председатель ПЦМК  Т.А. Шуваева

Программа
государственной итоговой аттестации
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности среднего профессионального образования
35.02.10 Обработка водных биоресурсов
(базовая подготовка)
Квалификация: техник - технолог
Выпуск 2020г.

Г. Советская Гавань
2020г.

Паспорт программы государственной итоговой аттестации

Программа государственной итоговой аттестации является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 35.02.10 ОБРАБОТКА ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ базового уровня.

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с:

- Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013г. № 464;
- Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968;
- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов , утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 7 мая 2014 г. № 459;
- Устава КГБ ПОУ СГПТТ;
- Порядком проведения государственной итоговой аттестации по программам среднего профессионального образования КГБ ПОУ СГПТТ.

1. Общие положения

1.1. **Целью** государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускника по специальности *35.02.10 Обработка водных биоресурсов* , базовой подготовки, требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе

1.2. Государственная итоговая аттестация является частью оценки качества освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов и является обязательной процедурой для выпускников очной и заочной форм обучения, завершающих освоение основной профессиональной образовательной программы (далее - ОПОП) среднего профессионального образования

1.3. К итоговым аттестационным испытаниям, входящим в состав государственной итоговой аттестации, допускаются обучающиеся, успешно завершившие в полном объеме освоение основной профессиональной

образовательной программы по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов.

2. Форма государственной итоговой аттестации

Формой государственной итоговой аттестации по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов - защита выпускной квалификационной работы (далее - ВКР);

3. Вид государственной итоговой аттестации

ВКР по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов в виде дипломной работы.

ВКР способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

4. Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации, сроки проведения государственной итоговой аттестации

На подготовку и проведение ГИА согласно учебному плану 35.02.10 Обработка водных биоресурсов и в соответствии с календарным учебным графиком отводится 6 недель: с 18 мая 2021г. по 23 июня 2021 г., в том числе:

- Подготовка к ГИА, выполнение выпускной квалификационной работы – 4 недели: с 18 мая 2021 г. по 14 июня 2021г.
- На проведение государственного экзамена - защиту выпускной квалификационной работы 2 недели: с 15 июня 2021г. по 23 июня 2021г.

Расписание ГИА составляется и доводится до сведения выпускников за 2 недели до ее проведения.

5. Требования к результатам освоения образовательной программы

Область профессиональной деятельности выпускника: организация и выполнение работ по производству пищевой, кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.

Техник – технолог готовится к следующим видам деятельности:

1. Производство пищевой продукции из водных биоресурсов.
 2. Производство кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.
 3. Приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов.
 4. Управление деятельностью по производству продукции из водных биоресурсов.
- Выполнение работ по профессиям рабочих: Обработчик рыбы и морепродуктов; Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов.

Техник – технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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), за 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.

ОК 10. Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности.

Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

ВПД1. Производство пищевой продукции из водных биоресурсов.

ПК 1.1. Планировать и организовывать технологический процесс производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.

ПК 1.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.

ПК 1.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.

ПК 1.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

ПК 1.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.

ВПД 2. Производство кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.

ПК 2.1. Планировать и организовывать технологический процесс производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.

ПК 2.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.

ПК 2.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.

ПК 2.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

ПК 2.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.

ВПД 3. Производство кулинарных изделий из водных биоресурсов.

ПК 3.1. Планировать и организовывать технологический процесс производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.

ПК 3.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование

производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.

ПК 3.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству кулинарных изделий из водных биоресурсов.

ПК 3.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий.

ПК 3.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения

ВПД 4. Управление деятельностью по производству продукции из водных биоресурсов.

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства продукции из водных биоресурсов.

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.

6. Организация разработки тематики выпускных квалификационных работ

6.1. Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями ОУ совместно со специалистами предприятий или организаций, заинтересованных в разработке данных тем, и рассматриваются соответствующими предметно-цикловыми методическими комиссиями. Тема выпускной квалификационной работы может быть предложена выпускником при условии обоснования им целесообразности её разработки.

6.2. Темы выпускных квалификационных работ должны отвечать современным требованиям развития науки, техники, производства, экономики, культуры и образования. Перечень тем ВКР приведен в приложении. Календарный план выполнения ВКР приведен в Положении о ВКР.

6.3. Закрепление за выпускниками тем ВКР, назначение руководителей и консультантов осуществляется приказом директора техникума не позднее, чем за две недели до выхода на преддипломную практику.

6.4. По утвержденным темам руководители выпускных квалификационных работ разрабатывают индивидуальные задания для каждого выпускника. Задания на выпускную квалификационную работу выдаются выпускнику не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики.

6.5. Задания на выпускную квалификационную работу сопровождаются консультацией, в ходе которой разъясняются назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей выпускной квалификационной работы.

Основными функциями руководителя выпускной квалификационной работы являются:

- разработка индивидуальных заданий;
- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения ВКР;

- оказание помощи выпускнику в подборе необходимой литературы;
- контроль хода выполнения выпускной квалификационной работы;
- подготовка письменного отзыва на ВКР.

К каждому руководителю может быть одновременно прикреплено не более 8 выпускников. На консультации для каждого выпускника должно быть предусмотрено не более двух часов в неделю.

По завершении выпускником выпускной квалификационной работы руководитель подписывает её и вместе с заданием и своим письменным отзывом передаёт в учебную часть.

6.6. Выпускные квалификационные работы могут выполняться как в техникуме, так и на предприятии (организации).

6.7. Содержание ВКР как правило включает в себя:

- введение;
- теоретическую часть;
- опытно-экспериментальную часть;
- технико-экономические расчеты;
- выводы и заключение, рекомендации относительно возможностей применения полученных результатов;
- список используемой литературы;
- приложение.

Рекомендуемый объем текстовой части ВКР – 50-60 страниц печатного текста (без приложений). Соотношение частей проекта должно быть выдержано по объему. Объем приложений не ограничивается.

ВКР имеет следующую структуру:

- введение (до 10% общего объема работы);
- теоретический раздел (25-30%);
- практический раздел (55-65%);
- заключение (5-10%);
- библиографический список (не менее 20 источников);
- приложения;

Объем ВКР (без приложений) не должен превышать 60 страниц. Содержание ВКР определяется спецификой специальности и темой ВКР.

Во введении приводится краткое обоснование актуальности выбранной темы, а также цели, задачи, объект, предмет исследования, методы и направления раскрытия темы ВКР.

В теоретической части дается освещение темы на основе анализа имеющейся литературы.

Практическая часть базируется на материале, собранном студентом во время преддипломной практики в соответствии с индивидуальным заданием, и может быть представлена методикой, расчетами, статистическим и экономическим анализом. В третьей части рассматриваются проблемы и перспективы развития по выбранной теме.

В заключении подводятся итоги выполненного исследования, делаются выводы и даются рекомендации относительно возможностей применения полученных результатов в практической деятельности учреждений банковской системы;

В приложениях к ВКР помещаются иллюстрационные материалы: таблицы, графики, диаграммы, схемы, и т.п.

Требования к содержанию и оформлению ВКР подробно представлены в методических указаниях по выполнению ВКР для 38.02.03 Операционная деятельность в логистике.

6.8. Выполненные выпускные квалификационные работы рецензируются специалистами из числа работников предприятий, организаций, преподавателей образовательных учреждений, хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой выпускных квалификационных работ. Рецензенты выпускных квалификационных работ назначаются приказом директора техникума.

6.9. Рецензия должна включать;

- заключение о соответствии выпускной квалификационной работы заданию на неё;
- оценку качества выполнения каждого раздела выпускной квалификационной работы;
- оценку степени разработки новых вопросов, оригинальности решений (предложений), теоретической и практической значимости работы;
- оценку выпускной квалификационной работы.

6.10. Содержание рецензии доводится до сведения выпускника не позднее, чем за день до защиты выпускной квалификационной работы.

Внесение изменений в выпускную квалификационную работу после получения рецензии не допускается.

6.11. Заместитель директора по учебно- производственной работе после ознакомления с отзывом руководителя и рецензией решает вопрос о допуске выпускника к защите и передает выпускную квалификационную работу в государственную экзаменационную комиссию.

6.12. Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии.

6.13. При определении окончательной оценки по защите выпускной квалификационной работы учитываются:

- качество устного доклада выпускника;
- качество наглядного материала, иллюстрирующего основные положения ВКР;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя.

6.14. Критерии оценки ВКР

Результаты защиты ВКР определяются по пятибальной системе, и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания ГЭК.

№ п/п	Критерий	Комментарий	Количество баллов	Примечание
1	Актуальность	Содержание работы отражает современное развитие общества, профессиональной сферы. Важность,	1-5	

		существенность, злободневность содержания ВКР для настоящего момента времени. Не используется устаревшая информация. Статистические данные не позднее 2-3 последних лет.		
2	Научность	Соответствие содержания уровню современной науки и критериям научного знания (доказательствам истинности сведений). Использование научной терминологии, достоверность представленного материала.	1-5	
3	Соответствие структуры Положению о выпускной квалификационной работе	Количество частей в работе и их наполнение такое, как указано в Положении о выпускной квалификационной работе	1-3	
4	Полнота раскрытия темы	Отражение каждого компонента темы в плане, в содержании пунктов работы	1-5	
5	Глубина анализа источников по теме исследования	Все описанные источники проанализированы по нескольким признакам.	1-5	
6	Соответствие результатов исследования целям и задачам	Результаты приведены в соответствии с поставленными задачами работы	1-5	
7	Исследовательский и/или аналитический характер работы	Исследовательский: возможно проведение эксперимента	1-5	
8	Практическая направленность	Приводятся конкретные данные региона, предприятия и за конкретный период времени. Практическая значимость работы в возможности использования результатов исследования	1-5	
9	Самостоятельность подхода в раскрытии темы, наличие собственной точки зрения	«На наш взгляд представляет интерес иной подход».	1-5	
10	Соответствие современным нормативным и правовым документам	Использование последней нормативной правовой документации. Недопустимы ссылки на устаревшие источники	1-3	
11	Правильность выполнения расчетов (при наличии)	Верность и полнота отражения выполненных расчетов	1-3	
12	Логичность, последовательность изложения	Текст вычитан, отредактирован и представляет единое целое, а не отдельные не связанные друг с	1-3	

		другом части		
13	Наличие обоснованных выводов	Выводы следуют из текста работы. Каждый раздел Основной части заканчивается выводом (одним или несколькими)	1-3	
Оформление ВКР				
14	Оформление текстовой части работы	Соответствие оформления текстовой части работы Положению о выпускной квалификационной работе	1	
15	Соответствие оформления графической части работы Положению о выпускной квалификационной работе	Оформление и нумерация таблиц, рисунков и ссылок на них соответствует требованиям ГОСТа.	1	
16	Объем работы	Объем работы соответствует Положению о выпускной квалификационной работе	1	
17	В тексте работы есть ссылки на источники и литературу	Ссылки на источники и литературу оформлены в соответствии с требованиями ГОСТа	1	
18	Список источников и литературы актуален и оформлен в соответствии с Положением о выпускной квалификационной работе	Список источников и литературы оформлены в соответствии с требованиями ГОСТа	1	
Ответы на дополнительные вопросы				
19	Полнота, точность, аргументированность ответов	Полнота, точность, аргументированность ответов	1-5	
Итого			65	

Итого:

65-62 балла – «5» - отлично

61-49 баллов – «4» - хорошо

48-39 баллов – «3» - удовлетворительно

Менее 39 баллов – «2» неудовлетворительно

Шкала оценивания результатов освоения образовательной программы
по результатам защиты выпускной квалификационной работы
(дипломной работы)

Баллы	Оценка	Уровень сформированности компетенций
-------	--------	--------------------------------------

65-62	отлично	высокий
61-49	хорошо	хороший
48-39	удовлетворительно	достаточный
Менее 39	неудовлетворительно	недостаточный

Каждый член государственной экзаменационной комиссии заполняет лист оценки защиты ВКР. Результаты защиты заносятся в сводную ведомость. Общая оценка степени и уровня освоения выпускниками образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 35.02.Обработка водных биоресурсов производится на основе суммы среднего балла освоения всех видов профессиональной деятельности и оценки, полученной за выпускную квалификационную работу.

Лист экзаменатора

Дата проведения защиты: _____

Фамилия, имя, отчество члена государственной экзаменационной комиссии

№ п/п	Фамилия, имя, отчество студента	Но студенческого билета или зачетной книжки	Количество баллов за			Уровень сформированности компетенций (высокий, хороший, достаточный, недостаточный)	Общее количество баллов	Оценка	Примечание
			Содержание ВКР	Оформление ВКР	Ответы на вопросы				
						ОК	ПК		

Подпись:

7. Условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации

К ГИА допускаются студенты, не имеющие академических задолженностей и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный план ОПОП СПО по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов. Необходимым условием допуска к ГИА является предоставление документов, подтверждающих освоение студентами компетенций при изучении теоретического материала и прохождения практики по каждому из основных видов деятельности.

Защита ВКР проводится в специально подготовленной аудитории на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии (далее - ГЭК), работающих в следующем составе: председатель ГЭК; заместитель председателя ГЭК; члены ГЭК в соответствии с приказом (в том числе, представители работодателей); ответственный секретарь.

Готовясь к защите проекта, дипломник составляет тезисы выступления, оформляет наглядные пособия, готовит свое выступление в форме презентации, продумывает ответы на замечания рецензента. На защиту ВКР отводится до 15 минут.

Процедура защиты включает в себя, как правило, доклад студента (10 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента. Может быть выступление руководителя ВКР, а также рецензента, если они присутствуют на заседании ГЭК. Защита ВКР проводится на открытом заседании ГЭК с участием не менее 2/3 ее состава.

Ход заседания ГЭК протоколируется.

В протоколе фиксируются:

- итоговая оценка защиты ВКР
- вопросы и ответы студентов;
- особое мнение членов комиссии.

Протоколы подписываются председателем, заместителем председателя, ответственным секретарем и членами комиссии.

Результаты защиты ВКР и решение о присвоении квалификации по специальности объявляются в тот же день.

При определении окончательной оценки ВКР учитываются:

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

Расписание ГИА включает в себя

- график процентования выполнения ВКР;
- график защиты ВКР.

Контроль выполнения дипломных работ проводится ПЦМК совместно с комиссией.

Степень выполнения дипломных работ определяется в процентах и размещается на информационном стенде. Ведомость учета готовности дипломных проектов закрывается ПЦМК специальности за две недели до защиты.

8. Материально-техническое обеспечение ГИА

Для защиты ВКР отводится специально подготовленный кабинет. Оснащение кабинета:

- рабочее место для членов ГЭК;
- компьютер, мультимедийный проектор, экран;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения.

Информационно-документационное обеспечение ГИА

- ФГОС СПО специальности;
- Комплект оценочных средств государственной итоговой аттестации выпускников по специальности;
- Программа ГИА выпускников по специальности;
- Методические рекомендации по выполнению ВКР по специальности;
- Федеральные законы и нормативные документы (при необходимости).

Информационно-документационное обеспечение ГЭК

В соответствии с Положением о порядке проведения ГИА выпускников, обучающихся по ФГОС СПО на заседания ГЭК предоставляются следующие документы:

- Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы (по ФГОС);
- Программа ГИА выпускников по специальности;
- Комплекс оценочных средств ГИА выпускников по специальности;
- Сводная ведомость результатов освоения основной профессиональной образовательной программы выпускниками по специальности,
- Приказ директора об утверждении тематики ВКР по специальности,
- Приказ директора о закреплении тематики ВКР по специальности,
- Приказ директора об утверждении состава ГЭК,
- Приказ директора об организации ГИА выпускников по специальности,
- Приказы директора о допуске студентов к защите ВКР на заседании ГЭК по специальности,
- Протоколы заседаний ГЭК по специальности,
- Зачетные книжки студентов,
- Выполненные ВКР студентов с письменными отзывом руководителя ВКР и рецензией установленной формы
- Документация по экспертизе и оценке сформированности элементов общих и профессиональных компетенций, оценочные листы;
- Документация по анкетированию выпускников и членов ГЭК по вопросам содержания и организации ГИА.

9. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья

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

При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение ГИА для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся при прохождении ГИА;
- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);
- пользование необходимыми техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся 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).

Дополнительно при проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий обучающихся с ограниченными возможностями здоровья:

а) для слепых:

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке ГИА оформляются рельефно-точечным шрифтом 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 Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, или надиктовываются ассистенту;

- обучающимся для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным 11 шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- 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 ГИА может проводиться в письменной форме;

д) 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 ГИА может проводиться в устной форме.

Обучающиеся или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала ГИА, подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении ГИА.

10. Порядок подачи и рассмотрения апелляций

По результатам государственной аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению,

установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами (далее - апелляция). Заявление рассматривается в соответствии Положения об апелляционной комиссии.

11. Результаты защиты выпускной квалификационной работы

11.1. После окончания государственной итоговой аттестации государственная экзаменационная комиссия составляет отчет о работе комиссии. Отчет предъявляет заместитель директора по учебно-производственной работе в трехдневный срок за подписью председателя государственной экзаменационной комиссии. В отчете дается анализ результатов ГИА обучающихся.

11.2. Анализ результатов государственной итоговой аттестации обучающихся представляется по форме (таблица №1)

Таблица №1

Результаты государственной итоговой аттестации

№	Показатели	Всего		Форма обучения			
				Очная		Заочная	
		Кол-во	%	Кол-во	%	Кол-во	%
1	Допущены к защите						
2	Принято в защите ВКР						
3	Защищено ВКР						
4	Получили оценки:						
	- отлично						
	- хорошо						
	- удовлетворительно						
	- неудовлетворительно						
5	Средний балл						

Общие результаты подготовки обучающихся

№	Показатели	Всего		Форма обучения			
				Очная		Заочная	
		Кол-во	%	Кол-во	%	Кол-во	%
1	Окончили образовательную организацию СПО						
2	Количество дипломов с отличием						
3	Количество дипломов с оценками «отлично» и «хорошо»						
4	Количество выданных академических справок						

Критерии оценки общих компетенций

Наименование объектов контроля (освоенные общие компетенции)	Критерии оценки	Баллы	Баллы
«2» – соответствует; «1» – в основном соответствует; «0» – не соответствует			
ОК 1. Понимать сущность и социальную	Обосновывает	0 - 2	

значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	актуальность темы работы		
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Формулирует цель и задачи работы в соответствии с темой	0 - 2	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Анализирует результаты выполнения дипломной работы, делает выводы и предлагает рекомендации для совершенствования деятельности предприятия	0 - 2	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	В ходе защиты демонстрирует знания теоретических источников информации	0 - 2	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Оформляет дипломную работу и приложения к ней в соответствии с требованиями	0 - 2	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Использует профессиональную терминологию при защите и свободно строит диалог на профессиональную тему	0 - 2	
ОК 10. Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности			
	Всего:	0 – 12 баллов	
При 12 баллов – выставляется оценка «отлично»; при 9-11 – выставляется оценка «хорошо»; при 7-8 – выставляется оценка «удовлетворительно»; менее 6 баллов выставляется оценка «неудовлетворительно».			
Оценка			

Примерные темы выпускных квалификационных работ:

1. «Совершенствование организации технологического процесса производства сушеной продукции из кальмара».
2. «Совершенствование организации технологического процесса производства мороженой продукции «Филе морского гребешка мороженое»
3. «Совершенствование организации технологического процесса производства пресервов «Сельдь филе-кусочки в масле».
4. «Совершенствование организации технологического процесса производства икры минтаевой пробойной соленой из мороженой ястычной икры.
5. «Совершенствование организации технологического процесса производства консервной продукции «Сардины ДВ в масле»
6. «Совершенствование организации технологического процесса производства пресервной продукции «Кета филе ломтики в масле».
7. «Совершенствование организации технологического процесса производства варено-мороженого краба камчатского».
8. «Совершенствование организации технологического процесса производства зернистой икры осетровых пород рыб»
9. «Совершенствование организации технологического процесса производства соленой продукции «Кеты семужного посола из мороженого сырья».
10. «Совершенствование организации технологического процесса производства пресервной продукции «Сельдь тихоокеанская филе кусочки в горчишно-овощном соусе».
11. Совершенствование организации технологического процесса производства консервной продукции «Сельдь тихоокеанская в томатном соусе»
12. «Совершенствование организации технологического процесса производства консервной продукции «Шпроты в масле».
13. «Совершенствование организации технологического процесса производства консервной продукции «Сардины в масле».
14. «Совершенствование организации технологического процесса производства кулинарной продукции «Пельмени с горбушей Морские»».
15. «Совершенствование организации технологического процесса производства кулинарной продукции «Пельмени рыбные с мясом птицы».
16. «Совершенствование организации технологического процесса производства кулинарной продукции «Тефтели из горбуши».
17. «Совершенствование организации технологического процесса производства кулинарной продукции «Котлеты рыбные «Волна»».

18. «Совершенствование организации технологического процесса производства кулинарной продукции «Биточки из кальмара»
19. «Совершенствование организации технологического процесса производства кулинарной продукции «Рулет из горбуши с картофелем»
20. «Совершенствование организации технологического процесса производства кулинарной продукции «Рулет из горбуши с картофелем»
21. «Совершенствование организации технологического процесса производства копченой продукции «Рыба горячего копчения» из палтуса».
22. «Совершенствование организации технологического процесса производства сельди пряного посола из охлажденного сырья».
23. «Совершенствование организации технологического процесса производства пресервов «Молоки лососевых рыб в ароматизированном масле»
24. «Совершенствование организации технологического процесса производства копченой продукции «Рыбы холодного копчения»
25. «Совершенствование организации технологического процесса производства пастообразной кулинарной продукции «Крем-паста «Трепанг»».
26. Совершенствование организации технологического процесса производства кормовой продукции «Кормовая продукция из морских звезд».
27. «Совершенствование организации технологического процесса производства кулинарной продукции «Печеночный паштет с добавлением гидробионтов».
28. «Технология совершенствования организации процесса производства кулинарных изделий из фарша «Мясной хлеб из мяса птицы с кукумарией».
29. «Технология совершенствования производства геродиетических продуктов из ламинарии японской»
30. «Технология совершенствования обогащения хлебобулочных изделий пищевыми волокнами морской травы *Zostera marina*».
31. «Технология совершенствования комплексного сублимированного продукта на основе гидрогеля из ламинарии японской»
32. Совершенствование организации технологического процесса производства кулинарной продукции «Полуфабрикаты рыбные мороженые «Ассорти из морепродуктов»».
33. «Совершенствование технологии рыбных студней из обводненного сырья»
34. «Исследование показателей качества пресервов в масляной заливке с корицей»

35. «Технология производства сухих пищевых концентратов первых обеденных блюд, обогащенных белковым гидролизатом из водных биологических ресурсов».
36. «Технология усовершенствования процесса стерилизации в консервной промышленности»
37. Совершенствование организации технологического процесса производства замороженной кулинарной продукции «Рыбные пельмени из пиленгаса глазированные».
38. Совершенствование организации технологического процесса производства кулинарной продукции «Салаты и закуски из морской растительности»
39. Технология совершенствования организации процесса производства продукции «Филе трески без кожи подпресованное мороженое»
40. Технология совершенствования организации процесса производства продукции «Филе морского гребешка мороженое».