

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Кабатов Сергей Вячеславович

Должность: Директор Института ветеринарной медицины

Дата подписания: 11.04.2023 08:47:20

Уникальный программный ключ:

260956a74722e37c36df5f17e9b760bf9062168b0e27882b9f71a1c28b5ac

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ *
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО

Председатель ГЭК



Е.А.Голова

2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор Института ветеринарной медицины



С.В.Кабатов

2022 г.

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
программа подготовки специалистов среднего звена
(базовая подготовка)
Форма обучения – очная

Рассмотрена

на заседании педагогического совета

Протокол № 3

от « 09 » сентября 2022 г.

Троицк
2022

РЕЦЕНЗИЯ

на методические рекомендации по выполнению дипломной работы обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (программа подготовки специалистов среднего звена базовая подготовка), разработанную Титовой Н.В., Чуниной Е.Г., преподавателями кафедры кормления, гигиены животных и технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

Методические рекомендации по выполнению дипломной работы ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, представленные на рецензию, разработаны в соответствии с требованиями к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (приказ об утверждении ФГОС СПО от 22.04.2014 № 379).

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов базовой подготовки предусматривает подготовку выпускников к следующим видам профессиональной деятельности:

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 птицепеха.

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.

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.

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.

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и соответствующих профессиональных компетенций.

ПК 1.1. Проводить приемку всех видов птицы.

ПК 1.2. Проводить убой птицы.

ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки птицы.

Объектами профессиональной деятельности выпускника являются:

- скот всех видов, птица и кролики;
- продукты убоя, в том числе мясные, кишечные, эндокринно-ферментное сырье, кровь, шкуры;
- сырье, основные и вспомогательные материалы для производства мяса и мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- готовая мясная продукция;
- пищевые товары народного потребления из животного сырья, в том числе продукты из крови, клей и желатин, яйцепродукты, сухие животные корма, пищевые топленые жиры и технический жир;
- технологии производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного

- потребления из животного сырья;
- технологическое оборудование для производства мяса, мясных продуктов, пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
 - процессы организации и управления производством мяса и мясных продуктов, пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
 - первичные трудовые коллективы.

В рекомендациях отражены все виды профессиональной деятельности выпускников и соответствующие им задачи; представлены требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы (выпускник должен обладать рядом общих и профессиональных компетенций), перечислены структурные элементы дипломной работы, требования к обязательным элементам дипломной работы, оформлению формул, рисунков, приложению, список используемой литературы, оформлению претензий, отзыву руководителя дипломной работы и рецензии, представляемых Государственной экзаменационной комиссии. Представлены критерии оценивания дипломной работы и образцы титульных листов пояснительной записки.

Считаю, что методические рекомендации позволяют качественно выполнить выпускниками специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов дипломную работу.

Рецензент: доцент кафедры кормления,
гигиены животных, технологии
производства и переработки
сельскохозяйственной продукции,
кандидат сельскохозяйственных наук

О.В. Белоокова

РЕЦЕНЗИЯ

на программу государственной итоговой аттестации
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, утвержденной приказом Министерства образования и науки РФ от «22» апреля 2014 г. № 379.

Программа включает обязательные компоненты: общие положения, форма и вид государственной итоговой аттестации, объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации, сроки проведения; условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации выпускников; руководство подготовкой демонстрационного экзамена и защитой дипломной работы; требования к форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы; критерии оценки демонстрационного экзамена и дипломной работы; организация работы государственной экзаменационной комиссии; порядок подачи и рассмотрения апелляций.

Рецензируемая программа четко описывает все виды профессиональной деятельности выпускников и соответствующие им цели и задачи государственной итоговой аттестации, определяет, что целью проведения демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы является установление соответствия результатов освоения выпускниками программы подготовки специалистов среднего звена 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов базовой подготовки, прежде всего в части, касающейся освоения общих и профессиональных компетенций.

В программе подробно описываются условия подготовки и процедура проведения демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы.

Особое внимание уделено описанию порядка выполнения демонстрационного экзамена и дипломной работы, включая требования к структуре, содержанию и оформлению демонстрационного экзамена и дипломной работы.

В программе дается детальное изложение критериев оценивания демонстрационного экзамена и дипломной работы (соответствия уровня подготовки выпускника требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования) на основе выполнения демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы.

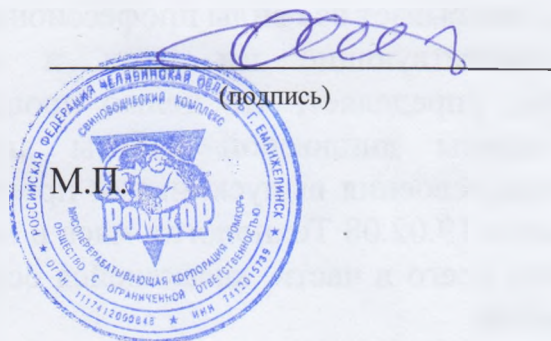
В программе имеются сведения об организации работы государственной экзаменационной комиссии.

В приложении дается перечень тем дипломных работ, что позволяет членам Государственной экзаменационной комиссии оценить теоретический и методологический уровень тем, качество тематики, охват актуальных вопросов.

Анализ программы государственной итоговой аттестации позволяет сделать выводы о том, что:

- она полностью соответствует требованиям ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов;
- тематика дипломных работ соответствует профессиональным модулям по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов;
- в ней соблюдаются основные требования ко всем структурным элементам программы;
- она может быть использована членами Государственной экзаменационной комиссии в качестве методического обеспечения проведения Государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов;
- позволяет выпускникам более системно осуществлять проведение демонстрационного экзамена и написание дипломной работы.

Рецензент: Шаронов О.А., директор ООО МК «Ромкор»



СОДЕРЖАНИЕ

1.	Общие положения	4
2.	Формы государственной итоговой аттестации	7
3.	Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации, сроки проведения	7
4.	Подготовка проведения государственной итоговой аттестации	8
5.	Требования к дипломной работе	10
6.	Проведение государственной итоговой аттестации	12
7.	Оценивание результатов государственной итоговой аттестации	16
8.	Порядок подачи и рассмотрения апелляций	18
9.	Особенности проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов	20
	Приложения	22

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Программа государственной итоговой аттестации является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (программы подготовки специалистов среднего звена) 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

1.2. Государственная итоговая аттестация проводится в целях определения:

- соответствия результатов освоения выпускниками программы подготовки специалистов среднего звена 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования;

- готовности выпускника к выполнению основных видов деятельности и сформированности у выпускника соответствующих профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций.

1.3. Техник-технолог должен быть готов к выполнению основных видов деятельности:

1. Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.
2. Обработка продуктов убоя.
3. Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.
4. Организация работы структурного подразделения.
5. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и соответствующих профессиональных компетенций.

1.4. В результате освоения образовательной программы у выпускника по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов должны быть сформированы общие (ОК) и профессиональные (ПК) компетенции:

1.4.1 Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями:

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

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

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

1.4.2. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности:

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 птицепеха.

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.
- 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.
- 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.
- 5. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и соответствующих профессиональных компетенций.
- ПК 1.1. Проводить приемку всех видов птицы.
- ПК 1.2. Проводить убой птицы.
- ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки птицы.

1.5. К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

1.6. Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с регламентирующими документами:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 22 апреля 2014 г. № 379.
- Оценочными материалами демонстрационного экзамена базового уровня КОД 19.02.08-2023
- Положением «О порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (ЮУрГАУ-П-05-87/01-22)

2.ФОРМЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1. Государственная итоговая аттестация по программе подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы.

2.2. Демонстрационный экзамен направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности

профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

2.3. Демонстрационный экзамен базового уровня проводится на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО.

2.4. Дипломная работа направлена на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

2.5. Дипломная работа предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником работы, демонстрирующей уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

2.6. Тематика дипломных проектов (работ) определяется Университетом. 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.

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

2.8. Закрепление за выпускниками тем дипломных проектов (работ), назначение руководителей и консультантов осуществляется приказом ректора Университета.

3. ОБЪЁМ ВРЕМЕНИ НА ПОДГОТОВКУ И ПРОВЕДЕНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ, СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ

3.1. Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, учебным планом и календарным учебным графиком отведено на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации 216 часов (6 недель) с 15 мая 2023 года по 23 июня 2023 года.

3.2. Основные сроки проведения государственной итоговой аттестации определены календарным учебным графиком на 2022/2023 учебный год: с 09 июня 2023 по 23 июня 2023 года.

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

3.4. 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 Университетом для повторного участия в ГИА не более двух раз.

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

3.6. Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, отчисляются из Университета и проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

3.7. Для прохождения ГИА выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, восстанавливаются в Университете на период времени, установленный Университетом самостоятельно, но не менее

предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА образовательной программы по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов.

4. ПОДГОТОВКА ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

4.1. Организация работы государственной экзаменационной комиссии

4.1.1. В целях определения соответствия результатов освоения выпускниками образовательной программы по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, соответствующим требованиям ФГОС СПО ГИА проводится государственной экзаменационной комиссией (ГЭК).

4.1.2. 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;
- экспертов организации, наделенной полномочиями по обеспечению прохождения ГИА в форме демонстрационного экзамена (далее - оператор), обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей специальности среднего профессионального образования, по которой проводится демонстрационный экзамен (далее – эксперты).

4.1.3. При проведении демонстрационного экзамена в составе ГЭК создается экспертная группа из числа экспертов (далее - экспертная группа).

4.1.4. Состав ГЭК утверждается приказом ректора Университета и действует в течение одного календарного года. В состав ГЭК входят председатель ГЭК, заместитель председателя ГЭК и члены ГЭК.

4.1.5. 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 Университета учредителем - Министерством сельского хозяйства Российской Федерации.

4.1.6. 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.

4.1.7. Ректор Университета является заместителем председателя ГЭК. В случае создания в Университете нескольких ГЭК назначается несколько заместителей председателя ГЭК из числа заместителей руководителя Университета или педагогических работников.

4.1.8. Экспертную группу возглавляет главный эксперт, назначаемый из числа экспертов, включенных в состав ГЭК.

Главный эксперт организует и контролирует деятельность возглавляемой экспертной группы, обеспечивает соблюдение всех требований к проведению демонстрационного экзамена и не участвует в оценивании результатов ГИА.

4.1.9. Демонстрационный экзамен базового уровня проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания, разрабатываемых оператором.

4.1.10. Комплект оценочной документации (КОД 19.02.08-2023, приложение №3) включает

комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени.

4.1.11. Программа ГИА разрабатывается преподавателями выпускающей предметно – цикловой методической комиссии по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов при кафедре кормления, гигиены животных, технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

4.1.12. Программа ГИА рассматривается на заседании педагогического совета с участием председателя государственной экзаменационной комиссии, утверждается директором Института ветеринарной медицины и доводится до сведения выпускников не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

4.1.13. Темы дипломных работ, соответствующие содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу, рассматриваются на заседании выпускающей предметно - цикловой методической комиссии при кафедре кормления, гигиены животных, технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

По утверждённым темам разрабатываются индивидуальные задания для каждого выпускника. Задания рассматриваются предметно-цикловой методической комиссией специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов при кафедре кормления, гигиены животных, технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции., подписываются руководителем дипломной работы и утверждаются заместителем директора по учебной работе (СПО).

4.1.14. Закрепление тем дипломных работ (с указанием руководителей и сроков выполнения) за студентами выпускных групп проводится не позднее чем за две недели до выхода на преддипломную практику и оформляется приказом ректора.

4.1.15. На этапе подготовки к государственной итоговой аттестации подготавливаются следующие документы и бланки для обеспечения работы ГЭК:

- приказ об утверждении председателя государственной экзаменационной комиссии;
- приказ о составе государственной экзаменационной комиссии;
- приказ о составе апелляционной комиссии;
- приказ о закреплении тем дипломных работ;
- сводная ведомость итоговых оценок за весь период обучения;
- приказ о допуске обучающихся к государственной итоговой аттестации;
- расписание (график) защиты дипломной работы;
- бланки (книга) протоколов заседаний ГЭК;
- бланки протоколов заседания апелляционной комиссии.

4.2. РУКОВОДСТВО ПОДГОТОВКОЙ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

4.2.1. К руководству дипломной работой привлекаются высококвалифицированные специалисты из числа педагогических работников университета, имеющих высшее профессиональное образование, соответствующее профилю специальности. К каждому руководителю может быть одновременно прикреплено не более восьми дипломников.

4.2.2. Руководитель дипломной работы:

- разрабатывает индивидуальные задания;
- оказывает помощь выпускнику в разработке плана;
- совместно с выпускником разрабатывает индивидуальный график выполнения дипломной работы;

- консультирует закреплённых за ним выпускников по вопросам содержания и последовательности выполнения дипломной работы;
- оказывает выпускнику помощь в подборе необходимой литературы;
- осуществляет контроль за ходом выполнения дипломной работы в соответствии с установленным графиком;
- оказывает помощь выпускнику в подготовке презентации и выступления на защите дипломной работы;
- подготавливает отзыв на дипломную работу;
- консультирует по вопросам содержания и последовательности выполнения соответствующей части работы.

4.2.3. Часы консультирования входят в общие часы руководства дипломной работой.

4.2.4. По завершении выпускником написания дипломной работы руководитель подписывает её и вместе с заданием и своим письменным отзывом передает заведующему отделением.

4.3. РЕЦЕНЗИРОВАНИЕ ДИПЛОМНЫХ РАБОТ

4.3.1. Дипломные работы рецензируются специалистами из числа работников предприятий, организаций, преподавателей образовательных организаций, хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой дипломной работы.

4.3.2. Рецензенты дипломных работ назначаются приказом ректора не позднее чем за месяц до защиты.

4.3.3. Рецензия должна включать:

- заключение о соответствии содержания дипломной работы заявленной теме и заданию на неё;
- оценку качества выполнения каждого раздела дипломной работы;
- оценку степени разработки поставленных вопросов, оригинальности решений (предложений), теоретической и практической значимости работы;
- общую оценку дипломной работы, отражающую уровень продемонстрированных профессиональных и общих компетенций.

4.3.4. Содержание рецензии доводится до сведения обучающегося не позднее, чем за день до защиты дипломной работы.

4.3.5. Внесение изменений в дипломную работу после получения рецензии не допускается.

4.3.6. Заместитель директора по учебной работе (СПО) при наличии положительного отзыва руководителя и рецензии решает вопрос о допуске выпускника к защите и передаёт дипломные работы в ГЭК не позднее, чем за пять дней до начала государственной итоговой аттестации.

5.ТРЕБОВАНИЯ К ДИПЛОМНОЙ РАБОТЕ

5.1. Требования к структуре дипломной работы.

Структура и содержание выпускной квалификационной работы включают в себя: титульный лист; содержание; введение; основную часть; заключение; список использованных источников; приложения. К защите дипломной работы прилагают следующие документы: отзыв, рецензию, индивидуальное задание, календарный план мероприятий по подготовке дипломной работы, портфолио (при наличии).

5.2. Требования к объёму и содержанию структурных частей дипломной работы.

5.2.1. Во введении необходимо обосновать актуальность и практическую значимость выбранной темы, сформулировать цель и задачи, объект и предмет дипломной работы, круг рассматриваемых проблем. Объем введения должен быть в пределах 4 - 5 страниц.

5.2.2. Основная часть дипломной работы включает главы (параграфы, разделы) в соответствии с логической структурой изложения. Название главы не должно дублировать название темы, а

название параграфов - название глав. Формулировки должны быть лаконичными и отражать суть главы (параграфа).

Основная часть дипломной работы должна содержать две главы. Первая глава посвящается теоретическим аспектам изучаемого объекта и предмета дипломной работы. В ней содержится обзор используемых источников информации, нормативной базы по теме дипломной работы. В этой главе могут найти место статистические данные, построенные в таблицы и графики.

Вторая глава посвящается анализу практического материала, полученного во время производственной практики (преддипломной). В этой главе содержится:

- анализ конкретного материала по избранной теме;
- описание выявленных проблем и тенденций развития объекта и предмета изучения на основе анализа конкретного материала по избранной теме;
- описание способов решения выявленных проблем.

В ходе анализа могут использоваться аналитические таблицы, расчеты, формулы, схемы, диаграммы и графики.

5.2.3. Завершающей частью дипломной работы является заключение, которое содержит выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и за дачами, раскрывает значимость полученных результатов. Заключение не должно составлять более пяти страниц текста.

Заключение лежит в основе доклада на защите.

5.2.4. Приложения могут состоять из дополнительных справочных материалов, имеющих вспомогательное значение, например: копии нормативных документов (ГОСТы, ТУ, СТО и т.д.), выдержек из отчетных материалов, схем, таблиц, диаграмм, программ, положений и т.п.

5.3. Требования к текстовым документам, графической части.

Объем ВКР должен составлять 30 - 55 страниц печатного текста (без приложений). Текст дипломной работы должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210 x 297 мм), если иное не предусмотрено спецификой.

5.4. Требования к оформлению библиографического списка.

Список использованных источников отражает перечень источников, которые использовались при написании дипломной работы (не менее 15), составленный в следующем порядке:

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

5.5. Требования к докладу, презентации.

- презентация должна быть оформлена в едином стиле. Информация (рисунки, диаграммы, текст) должна легко читаться;

- количество слайдов презентации для защиты дипломной работы -12 -15;
- первый и последний слайды должны быть одинаковыми (на них указывается полное наименование учебного заведения; тема дипломной работы; фамилия, имя отчество студента; наименование получаемой специальности; фамилия, имя, отчество научного руководителя; город; год защиты).

- слайды, расположенные после первого, могут быть распределены следующим образом: на нескольких указывается актуальность, объект, предмет, цель, задачи исследования в соответствии с текстом защиты;

- на слайдах представляются графики, таблицы, иллюстрирующие данные проведенного исследования;

- каждый слайд должен иметь заголовок.
- размер шрифта на слайдах должен быть в пределах размеров 18 – 72пт. Фон слайда подобрать светлый однотонный. Цвет шрифта - темный на светлом фоне, без тени.

6. ПРОВЕДЕНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

6.1. Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплектов оценочной документации, включенных в Программу ГИА.

6.2. Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.

Университет обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.

6.3. Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (далее - центр проведения экзамена), представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с комплектом оценочной документации.

Центр проведения экзамена может располагаться на территории Университета, а при сетевой форме реализации образовательных программ - также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации центра проведения экзамена.

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в центре проведения экзамена в составе экзаменационных групп.

6.4. Место расположения центра проведения экзамена, дата и время начала проведения демонстрационного экзамена, расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп, планируемая продолжительность проведения демонстрационного экзамена, технические перерывы в проведении демонстрационного экзамена определяются планом проведения демонстрационного экзамена, утверждаемым ГЭК совместно с Университетом не позднее чем за двадцать календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена. Заместитель директора по учебной работе (СПО) знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена в срок не позднее чем за пять рабочих дней до даты проведения экзамена.

6.5. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с комплектом оценочной документации.

6.6. Центр проведения экзамена может быть дополнительно обследован оператором на предмет соответствия условиям, установленным комплектом оценочной документации, в том числе в части наличия расходных материалов.

6.7. Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности центра проведения экзамена в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого Университетом, на территории которого расположен центр проведения экзамена, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

Главным экспертом осуществляется осмотр центра проведения экзамена, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

6.8. Выпускники знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в центре проведения экзамена. Факт ознакомления

отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

6.9. Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, выпускников с требованиями охраны труда и безопасности производства.

6.10. В день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена присутствуют:

а) руководитель (уполномоченный представитель) организации, на базе которой организован центр проведения экзамена;

б) не менее одного члена ГЭК, не считая членов экспертной группы;

в) члены экспертной группы;

г) главный эксперт;

д) представители организаций-партнеров (по согласованию с Университетом);

е) выпускники;

ж) технический эксперт;

з) представитель Университета, ответственный за сопровождение выпускников к центру проведения экзамена (при необходимости);

и) тьютор (ассистент), оказывающий необходимую помощь выпускнику из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, инвалидов (далее - тьютор (ассистент));

к) организаторы, назначенные Университетом из числа педагогических работников, оказывающие содействие главному эксперту в обеспечении соблюдения всех требований к проведению демонстрационного экзамена.

В случае отсутствия в день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена лиц, указанных в настоящем пункте, решение о проведении демонстрационного экзамена принимается главным экспертом, о чем главным экспертом вносится соответствующая запись в протокол проведения демонстрационного экзамена.

Допуск выпускников в центр проведения экзамена осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

6.11. В день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена могут присутствовать:

а) должностные лица органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации, осуществляющего управление в сфере образования (по решению указанного органа);

б) представители оператора (по согласованию с Университетом);

в) медицинские работники (по решению Университета или организации, на территории которой располагается центр проведения демонстрационного экзамена);

г) представители организаций-партнеров (по решению таких организаций по согласованию с Университетом).

Указанные в настоящем пункте лица присутствуют в центре проведения экзамена в день проведения демонстрационного экзамена на основании документов, удостоверяющих личность.

6.12. Лица, указанные в пунктах **6.10.** и **6.11.** Положения, обязаны:

соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований;

пользоваться средствами связи исключительно по вопросам служебной необходимости, в том числе в рамках оказания необходимого содействия главному эксперту;

не мешать и не взаимодействовать с выпускниками при выполнении ими заданий, не передавать им средства связи и хранения информации, иные предметы и материалы.

6.13. Члены ГЭК, не входящие в состав экспертной группы, наблюдают за ходом проведения демонстрационного экзамена и вправе сообщать главному эксперту о выявленных фактах нарушения Порядка ГИА

6.14. Члены экспертной группы осуществляют оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена самостоятельно.

6.15. Главный эксперт вправе давать указания по организации и проведению демонстрационного экзамена, обязательные для выполнения лицами, привлеченными к проведению

демонстрационного экзамена, и выпускникам, удалять из центра проведения экзамена лиц, допустивших грубое нарушение требований порядка проведения ГИА, требований охраны труда и безопасности производства, а также останавливать, приостанавливать и возобновлять проведение демонстрационного экзамена при возникновении необходимости устранения грубых нарушений требований порядка проведения ГИА, требований охраны труда и производственной безопасности.

Главный эксперт может делать заметки о ходе демонстрационного экзамена.

Главный эксперт обязан находиться в центре проведения экзамена до окончания демонстрационного экзамена, осуществлять контроль за соблюдением лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками требований порядка проведения ГИА.

6.16. При привлечении медицинского работника организация, на базе которой организован центр проведения экзамена, обязана организовать помещение, оборудованное для оказания первой помощи и первичной медико-санитарной помощи.

6.17. Технический эксперт вправе:

наблюдать за ходом проведения демонстрационного экзамена;

давать разъяснения и указания лицам, привлеченным к проведению демонстрационного экзамена, выпускникам по вопросам соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;

сообщать главному эксперту о выявленных случаях нарушений лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками требований охраны труда и требований производственной безопасности, а также невыполнения такими лицами указаний технического эксперта, направленных на обеспечение соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;

останавливать в случаях, требующих немедленного решения, в целях охраны жизни и здоровья лиц, привлеченных к проведению демонстрационного экзамена, выпускников действия выпускников по выполнению заданий, действия других лиц, находящихся в центре проведения экзамена с уведомлением главного эксперта.

6.18. Представитель Университета располагается в изолированном от центра проведения экзамена помещении.

6.19. Университет обязан не позднее чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

6.20. Выпускники вправе:

пользоваться оборудованием центра проведения экзамена, необходимыми материалами, средствами обучения и воспитания в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации, задания демонстрационного экзамена;

получать разъяснения технического эксперта по вопросам безопасной и бесперебойной эксплуатации оборудования центра проведения экзамена;

получить копию задания демонстрационного экзамена на бумажном носителе;

Выпускники обязаны:

во время проведения демонстрационного экзамена не пользоваться и не иметь при себе средства связи, носители информации, средства ее передачи и хранения, если это прямо не предусмотрено комплектом оценочной документации;

во время проведения демонстрационного экзамена использовать только средства обучения и воспитания, разрешенные комплектом оценочной документации;

во время проведения демонстрационного экзамена не взаимодействовать с другими выпускниками, экспертами, иными лицами, находящимися в центре проведения экзамена, если это не предусмотрено комплектом оценочной документации и заданием демонстрационного экзамена.

Выпускники могут иметь при себе лекарственные средства и питание, прием которых осуществляется в специально отведенном для этого помещении согласно плану проведения демонстрационного экзамена за пределами центра проведения экзамена.

6.21. Допуск выпускников к выполнению заданий осуществляется при условии обязательного

их ознакомления с требованиями охраны труда и производственной безопасности.

6.22. В соответствии с планом проведения демонстрационного экзамена главный эксперт ознакомливает выпускников с заданиями, передает им копии заданий демонстрационного экзамена.

6.23. После ознакомления с заданиями демонстрационного экзамена выпускники занимают свои рабочие места в соответствии с протоколом распределения рабочих мест.

6.24. После того, как все выпускники и лица, привлеченные к проведению демонстрационного экзамена, займут свои рабочие места в соответствии с требованиями охраны труда и производственной безопасности, главный эксперт объявляет о начале демонстрационного экзамена.

Время начала демонстрационного экзамена фиксируется в протоколе проведения демонстрационного экзамена, составляемом главным экспертом по каждой экзаменационной группе.

После объявления главным экспертом начала демонстрационного экзамена выпускники приступают к выполнению заданий демонстрационного экзамена.

6.25. Демонстрационный экзамен проводится при неукоснительном соблюдении выпускниками, лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, требований охраны труда и производственной безопасности, а также с соблюдением принципов объективности, открытости и равенства выпускников.

6.26. Центры проведения экзамена могут быть оборудованы средствами видеонаблюдения, позволяющими осуществлять видеозапись хода проведения демонстрационного экзамена.

6.27. Видеоматериалы о проведении демонстрационного экзамена в случае осуществления видеозаписи подлежат хранению в Университете не менее одного года с момента завершения демонстрационного экзамена.

6.28. Явка выпускника, его рабочее место, время завершения выполнения задания демонстрационного экзамена подлежат фиксации главным экспертом в протоколе проведения демонстрационного экзамена.

6.29. В случае удаления из центра проведения экзамена выпускника, лица, привлеченного к проведению демонстрационного экзамена, или присутствующего в центре проведения экзамена, главным экспертом составляется акт об удалении. Результаты ГИА выпускника, удаленного из центра проведения экзамена, аннулируются ГЭК, и такой выпускник признается ГЭК не прошедшим ГИА по неуважительной причине.

6.30. Главный эксперт сообщает выпускникам о течении времени выполнения задания демонстрационного экзамена каждые 60 минут, а также за 30 и 5 минут до окончания времени выполнения задания.

6.31. После объявления главным экспертом окончания времени выполнения заданий выпускники прекращают любые действия по выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Технический эксперт обеспечивает контроль за безопасным завершением работ выпускниками в соответствии с требованиями производственной безопасности и требованиями охраны труда.

6.32. Выпускник по собственному желанию может завершить выполнение задания досрочно, уведомив об этом главного эксперта.

6.33. Результаты выполнения выпускниками заданий демонстрационного экзамена подлежат фиксации экспертами экспертной группы в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации и задания демонстрационного экзамена.

6.34. По решению ГЭК результаты демонстрационного экзамена, проведенного при участии оператора в рамках промежуточной аттестации по итогам освоения профессионального модуля по заявлению выпускника могут быть учтены при выставлении оценки по итогам ГИА в форме демонстрационного экзамена.

6.35. Защита дипломных проектов (работ) проводятся на открытых заседаниях ГЭК с участием не менее двух третей ее состава.

6.36. Студентам и лицам, привлекаемым к государственной итоговой аттестации, во время её проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

6.37. На защиту дипломной работы отводится до одного академического часа на одного выпускника.

Процедура защиты включает:

- доклад выпускника (не более 10-15 минут);
- чтение отзыва и рецензии;
- вопросы членов комиссии;
- ответы выпускника на вопросы членов ГЭК.

Допускается выступление руководителя дипломной работы, а также рецензента, если они присутствуют на заседании государственной экзаменационной комиссии.

6.38. Во время доклада обучающийся может использовать подготовленный наглядный материал, иллюстрирующий основные положения дипломной работы, в том числе с применением информационно-коммуникационных технологий.

7. ОЦЕНИВАНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

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

7.1.2. 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.

7.1.3. Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК, в случае его отсутствия заместителем ГЭК и секретарем ГЭК и хранится в архиве Университета.

7.1.4. Выпускникам, успешно защитившим дипломную работу, присваивается квалификация бухгалтера с получением диплома о среднем профессиональном образовании.

7.1.5. Решение ГЭК о присвоении квалификации и выдаче диплома выпускникам оформляется протоколом ГЭК и приказом ректора Университета.

7.2. Методика оценивания результатов демонстрационного экзамена

7.2.1. Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется членами экспертной группы по 100-балльной системе в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации.

7.2.2. Баллы выставляются в протоколе проведения демонстрационного экзамена, который подписывается каждым членом экспертной группы и утверждается главным экспертом после завершения экзамена для экзаменационной группы.

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

Подписанный членами экспертной группы и утвержденный главным экспертом протокол проведения демонстрационного экзамена далее передается в ГЭК для выставления оценок по итогам ГИА.

Методика перевода результатов демонстрационного экзамена в оценку

Таблица 1.

Оценка ГИА	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00% - 19,99%	20,00% - 39,99%	40,00% - 69,99%	70,00% - 100,00%

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

7.2.4. Статус победителя, призера чемпионатов профессионального мастерства, проведенных Агентством (Союзом "Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров "Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)") либо международной организацией "WorldSkills International", в том числе "WorldSkills Europe" и "WorldSkills Asia", и участника национальной сборной России по профессиональному мастерству по стандартам "Ворлдскиллс" выпускника по профилю осваиваемой образовательной программы среднего профессионального образования засчитывается в качестве, оценки "отлично" по демонстрационному экзамену в рамках проведения ГИА по данной образовательной программе среднего профессионального образования.

7.2.5. 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.

7.3. Критерии оценивания дипломной работы

7.3.1. Результаты проведения ГИА оцениваются с проставлением одной из отметок: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» - и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания ГЭК.

- *Оценка «5» (отлично):* тема дипломной работы актуальна, и актуальность её в работе обоснована; сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе; содержание и структура исследования соответствуют поставленным целям и задачам; изложение текста работы отличается логичностью, смысловой завершённостью и анализом представленного материала; комплексно использованы методы исследования, адекватные поставленным задачам; итоговые выводы обоснованы, чётко сформулированы, соответствуют задачам исследования; в работе отсутствуют орфографические и пунктуационные ошибки; дипломная работа оформлена в соответствии с предъявленными требованиями; отзыв руководителя и внешняя рецензия на работу – положительные; публичная защита дипломной работы показала уверенное владение материалом, умение чётко, аргументированно и корректно отвечать на поставленные вопросы, отстаивать собственную точку зрения; при защите использован наглядный материал (презентация, таблицы, схемы и др.).

- *Оценка «4» (хорошо):* тема дипломной работы актуальна, имеет теоретическое обоснование; содержание работы в целом соответствует поставленной цели и задачам; изложение материала носит преимущественно описательный характер; структура работы логична; использованы методы, адекватные поставленным задачам; имеются итоговые выводы, соответствующие поставленным задачам исследования; основные требования к оформлению работы в целом соблюдены, но имеются небольшие недочёты; отзыв руководителя и внешняя рецензия на работу – положительные, содержат небольшие замечания; публичная защита дипломной работы показала достаточно уверенное владение материалом, однако допущены неточности при ответах на вопросы; ответы на вопросы недостаточно аргументированы; при защите использован наглядный материал.

- *Оценка «3» (удовлетворительно):* тема дипломной работы актуальна, но актуальность её, цель и задачи работы сформулированы нечётко; содержание не всегда согласовано с темой и (или) поставленными задачами; изложение материала носит описательный характер, большие отрывки (более двух абзацев) переписаны из источников; самостоятельные выводы либо отсутствуют, либо присутствуют только формально; нарушен ряд требований к оформлению работы; в положительных отзывах и рецензии содержатся замечания; в ходе публичной защиты работы проявились неуверенное владение материалом, неумение отстаивать свою точку зрения и отвечать на вопросы; автор затрудняется в ответах на вопросы членов ГЭК.

- *Оценка «2» (неудовлетворительно):* актуальность исследования автором не обоснована, цель и задачи сформулированы неточно и неполно, либо их формулировки отсутствуют; содержание

и тема работы плохо согласуются (не согласуются) между собой; работа носит преимущественно реферативный характер; большая часть работы списана с одного источника либо заимствована из сети Интернет; выводы не соответствуют поставленным задачам (при их наличии); нарушены правила оформления работы; отзыв и рецензия содержат много замечаний; в ходе публичной защиты работы проявилось неуверенное владение материалом, неумение формулировать собственную позицию; при выступлении допущены существенные ошибки, которые выпускник не может исправить самостоятельно.

8. ПОРЯДОК ПОДАЧИ И РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИЙ

8.1. 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).

8.2. Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию Университета.

Апелляция о нарушении Положения 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.

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

8.4. Состав апелляционной комиссии утверждается Университетом одновременно с утверждением состава ГЭК.

8.5. Апелляционная комиссия состоит из председателя апелляционной комиссии, не менее пяти членов апелляционной комиссии и секретаря апелляционной комиссии из числа педагогических работников Университета, не входящих в данный учебный год 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.

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

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК, а также главный эксперт при проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена.

При проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена по решению председателя апелляционной комиссии к участию в заседании комиссии могут быть также привлечены члены экспертной группы, технический эксперт.

По решению председателя апелляционной комиссии заседание апелляционной комиссии может пройти с применением средств видео и 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.

8.7. Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

8.8. При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения ГИА 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 проведения

ГИА 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 Университетом без отчисления такого выпускника из образовательной организации в срок не более четырех месяцев после подачи апелляции.

8.9. В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при прохождении демонстрационного экзамена, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, протокол проведения демонстрационного экзамена, письменные ответы выпускника (при их наличии), результаты работ выпускника, подавшего апелляцию, видеозаписи хода проведения демонстрационного экзамена (при наличии).

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.

8.10. 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.

8.11. 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.

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

8.13. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем (заместителем председателя) и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве Университета.

9. ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ, ДЕТЕЙ-ИНВАЛИДОВ И ИНВАЛИДОВ

9.1. 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).

9.2. 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).

9.3. 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).

9.4. Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала ГИА подают в Университет 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. Перечень тем дипломных работ.
- Приложение 2. Методические рекомендации по выполнению дипломной работы по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.
- Приложение 3. Комплект оценочной документации по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов КОД 19.02.08 – 2023.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой кормления, гигиены животных,
технологии производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

С.А.Гриценко

« 22 » ноября 2022 г.

Протокол № 5


Перечень тем дипломных работ по специальности
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

№ п/п	Темы дипломных работ
1	Технология уоя и первичной переработки крупного рогатого скота (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
2	Технология уоя и первичной переработки свиней (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
3	Технология уоя и первичной переработки сельскохозяйственной птицы (на примере птицеперерабатывающего предприятия).
4	Технология производства вареных колбасных изделий (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
5	Технология производства рубленых мясных полуфабрикатов (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
6	Технология производства копченых колбасных изделий (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
7	Технология производства кровяных колбасных изделий (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
8	Технология производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы (на примере птицеперерабатывающего предприятия).
9	Технология производства сырокопченых колбасных изделий (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
10	Технология производства деликатесных изделий из свинины (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
11	Технология производства пельменей (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
12	Технология производства ливерных колбасных изделий (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
13	Технология производства варено-копченых колбасных изделий (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
14	Технология производства вареных колбасных изделий из мяса птицы (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
15	Технология производства сосисок и сарделек (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
16	Технология производства панированных полуфабрикатов (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
17	Технология производства варено-копченых колбасных изделий из мяса птицы (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
18	Технология производства вареных колбасных изделий «Халяль» из мяса птицы (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
19	Технология производства полуфабрикатов продукции «Халяль» из мяса птицы (на примере птицеперерабатывающего предприятия).
20	Технология производства копчено-запечённых продуктов из свинины (на примере мясоперерабатывающего предприятия).

21	Технология переработки шкур (крс, свиней) в шкуро-посолочном цехе (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
22	Технология обработки субпродуктов скота, птицы и кроликов (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
23	Технология обработки субпродуктов сельскохозяйственной птицы (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
24	Технология производства вторичных продуктов убоя скота и птицы (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
25	Технология производства паштетов из мяса сельскохозяйственной птицы (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
26	Технология производства паштетов из субпродуктов сельскохозяйственной птицы (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
27	Технология производства крупнокусковых и мелкокусковых полуфабрикатов (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
28	Технология производства зельца, студня, холодца (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
29	Технология производства мясного хлеба (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
30	Технология производства полукопченых колбасных изделий (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
31	Технология производства копченых изделий из мяса птицы (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
32	Технология производства копчено-вареных продуктов из свинины (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
33	Технология производства полуфабрикатов из субпродуктов (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
34	Технология производства сырокопченых продуктов из свинины (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
35	Технология производства копчено-запеченных продуктов из свинины (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
36	Технология производства запеченных и жареных продуктов из свинины (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
37	Технология производства рулета из мяса птицы (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
38	Технология производства сарделек из мяса птицы (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
39	Технология производства сосисок из мяса птицы (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
40	Технология производства мясных полуфабрикатов в тесте (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
41	Технология производства хинкалей (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
42	Технология производства деликатесных изделий из мяса птицы (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
43	Технология производства котлет (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
44	Технология производства мясного фарша (на примере мясоперерабатывающего предприятия).

Рассмотрено на заседании предметно-цикловой методической комиссии по специальностям Технология молока и молочных продуктов, Технология мяса и мясных продуктов при кафедре кормления, гигиены животных, технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Протокол № 2 от 14.11.2022 г.

 Е.Г. Чунина

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА
БАЗОВОГО УРОВНЯ**

Том 1

(Комплект оценочной документации)

Код и наименование специальности среднего профессионального образования	19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
Наименование квалификации	Техник-технолог
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии (специальности) среднего профессионального образования (ФГОС СПО):	ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, утвержденный приказом Минобрнауки РФ от 22.04.2014 № 379
Код комплекта оценочной документации	КОД 19.02.08-2023

СТРУКТУРА КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ

1. Комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена.
2. Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания.
3. План застройки площадки демонстрационного экзамена.
4. Требования к составу экспертных групп.
5. Инструкции по технике безопасности.
6. Образец задания.

СПИСОК ИСПОЛЪЗУЕМЫХ СОКРАЩЕНИЙ

Сокращение	Расшифровка
ОМ	Оценочный материал
КОД	Комплект оценочной документации
ЦПДЭ	Центр проведения демонстрационного экзамена
СПО	Среднее профессиональное образование
ФГОС СПО	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования
ОК	Общая компетенция
ПК	Профессиональная компетенция
ГИА	Государственная итоговая аттестация

1. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ

Настоящий КОД предназначен для его использования при организации и проведении аттестации обучающихся по программам среднего профессионального образования в форме демонстрационного экзамена базового уровня.

1.1. Комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена

Организационные требования¹:

1. Демонстрационный экзамен проводится с использованием КОД, включенных образовательными организациями в программу ГИА.
2. Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.
3. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.
4. Демонстрационный экзамен проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.
5. ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ - также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.
6. Выпускники проходят демонстрационный экзамен в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.
7. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный

¹ Отдельные положения Порядка проведения государственной итоговой аттестации по программам СПО, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800.

экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена.

8. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с КОД.

9. Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

10. Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

11. Выпускники знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

12. Допуск выпускников в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

13. Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

Требование к продолжительности демонстрационного экзамена:

Продолжительность демонстрационного экзамена (не более академических часов)	4:00:00
---	----------------

Требования к содержанию:

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ПК (ОК)	Перечень оцениваемых умений и навыков/ практического опыта
1	Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов	<p>ПК Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.</p> <p>ПК Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.</p> <p>ПК Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.</p> <p>ОК Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p><i>иметь практический опыт:</i></p> <p>производства копченых изделий и полуфабрикатов;</p> <p>эксплуатации технологического оборудования колбасного цеха.</p> <p><i>уметь:</i></p> <p>осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;</p> <p>вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов: подготовки и посола сырья, механической и термической обработки;</p> <p>производить контроль качества готовой продукции;</p> <p>выполнять технологические расчеты производства колбасных, копченых</p>

			<p>изделий и полуфабрикатов изделий;</p> <p>выявлять брак, допущенный при производстве колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;</p> <p>устанавливать и обеспечивать режимы работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.</p>
2	Обработка продуктов убоя	<p>ПК Контролировать качество сырья и полуфабрикатов</p> <p>ОК Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p><i>иметь практический опыт:</i></p> <p>обработки субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха и пера.</p> <p><i>уметь:</i></p> <p>вести контроль технологических процессов обработки продуктов убоя</p>
3	Организация работы структурного подразделения.	<p>ПК Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p> <p>ОК Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p><i>уметь:</i></p> <p>оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией</p>

Требования к оцениванию:

Максимально возможное количество баллов	100
---	-----

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания²	Баллы
1	Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.	Контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве.	80
		Ведение технологического процесса производства полуфабрикатов.	
		Обеспечение работы технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.	
		Организация собственной деятельности, выбор типовых методов и способов выполнения профессиональных задач, оценка их эффективности и качества.	
		Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	
		Осуществление поиска и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	
2	Обработка продуктов убоя	Контроль качества сырья и полуфабрикатов	10
		Осуществление поиска и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	
3	Организация работы структурного подразделения	Ведение утверждённой учётно-отчётной документации	10
		Осуществление поиска и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	
Итого			100,00

Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из столбальной шкалы в пятибалльную:

Оценка (пятибалльная шкала)	«2»	«3»	«4»	«5»
Оценка в баллах (столбальная шкала)	0,00 – 19,99	20,00 – 39,99	40,00 – 69,99	70,00 – 100,00

² Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием профессиональной (общей) компетенции и начинается с отглагольного существительного.

1.2. Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания

Перечень оборудования:

№ п/п	Наименование оборудования	Минимальные характеристики
1	Стол технологический	Регулируемые по высоте опоры, обеспечивающие балансировку устойчивого положения. С отбортовкой. С полкой. Материал изготовления каркаса: нержавеющая сталь. Габаритные размеры (Д*Ш*В), не менее: 900х800х850 мм
2	Стол для установки настольного оборудования	Регулируемые по высоте опоры обеспечивающие балансировку устойчивого положения. Столешница островного типа (без отбортовки). С полкой. Материал изготовления каркаса – нержавеющая сталь Габаритные размеры (Д*Ш*В), не менее: 1150х800х850 мм
3	Мясорубка (волчок)	Производительность - до 200 кг/час. Электромеханическое управление, функция реверса. Комплектация: набор решеток и ножей. Система Унгер. Материал рабочей емкости: нержавеющая сталь. Установка: Настольная
4	Весы настольные	Предел взвешивания: 5 кг. Точность: 1 г.
5	Холодильный шкаф	Тип: среднетемпературная, температурный режим: от 0 до -5°C. Объем камеры: до 20 м ³ . Материал обшивок корпуса снаружи: нержавеющая сталь. Материал обшивок корпуса изнутри: нержавеющая сталь Исполнение: глухие двери
6	Морозильный шкаф	Температура в камере -13 - -18°C Материал обшивок корпуса снаружи: нержавеющая сталь. Материал обшивок корпуса изнутри: нержавеющая сталь. Объем камеры: до 20 м ³ .
7	Фаршемешалка	Тип: электрическая Вместимость дежи от 10 до 15 л. Емкость для перемешивания и корпус из нержавеющей стали.
8	Автомат котлетный	Вместимость загрузочного цилиндра-до 20 м ³ Масса формируемых котлет от 50 до 100г.

		Материал корпуса, формовочного стола и поршней- высококачественная пищевая конструкционная сталь.
9	Ванна моечная пищевая	Габаритные размеры на усмотрение организатора. Материал: оцинкованный металл/нержавеющая сталь.

Перечень инструментов:

№ п/п	Наименование инструментов	Минимальные характеристики
1	Кольчужная перчатка (трехпалая)	Материал: антикоррозийная прочная сталь Наличие пластикового ремешка для фиксации на руке
2	Нож для обвалки	Длина лезвия 13 - 21 см, прямое, узкое с V-образным остриём лезвия. Клинки из инструментальной стали или легированных сталей. Рукоятка ребристая из твердого полимерного материала или дерева.
3	Нож жилочный	Лезвие достаточно широкое, длина 23 - 30 см. Клинки из инструментальной стали или легированных сталей. Рукоятка ребристая из твердого полимерного материала или дерева.
4	Мусат	Диаметр стержня 10-12 мм, длина 300-350 мм., поверхность гладкая или с насечкой. Стальной стержень с пластмассовой или деревянной рукояткой.
5	Доска разделочная профессиональная	Доска прямоугольной формы с притупленными по периметру краями. Материал: дерево или полипропилен. Размер 300x500x15 мм.
6	Гастроемкости	Комплект состоящий из 7 гастроемкостей размерами: 325x527, 325x176, 325x352, 325x265, 162x265, 162x176, 176x108. Материал: нержавеющая сталь.
7	Термометр пищевой электрический цифровой	Длиной до 30 мм. Диапазон температур от -50 до 300°C
8	Сито металлическое	Размер отверстий до 0,95мм.
9	Шпатель	Материал: нержавеющая сталь.
10	Корзина для мусора	Объем не менее 10 литров. Материал- нержавеющая сталь. Наличие нескользкого основания
11	Набор подносов (5 шт. на одного участника)	Материал: пластик или пищевая сталь Размеры, не менее 50*30 см

Перечень расходных материалов:

№ п/п	Наименование расходных материалов	Минимальные характеристики
-------	-----------------------------------	----------------------------

1	Бумага	Офисная, формат А4
2	Ручка (1шт. на одного участника)	Шариковая, синяя
3	Свинина полужирная (3 кг на одного участника)	Свинина с массовой долей жировой ткани от 30 до 50%, термическое состояние - охлажденная.
4	Свинина жирная (0,6 кг на одного участника)	Свинина с массовой долей жировой ткани от 50 до 80%, термическое состояние - охлажденная.
5	Хлеб (0,8 кг на одного участника)	Пшеничный формовой
6	Молоко (0,8 кг на одного участника)	С массовой долей жира 2,5%
7	Соль (0,1 кг на одного участника)	Поваренная, пищевая, экстра
8	Специи «Спайс Бургер» (0,05 кг на одного участника)	-
9	Сухари панировочные (0,3 кг на одного участника)	-
10	Жир сырец бараний курдючный (0,5 кг на одного участника)	-
11	Полотенца бумажные	Листовые и/или рулонные, двухслойные

1.3. План застройки площадки демонстрационного экзамена

План застройки площадки представлен в приложении к настоящему тому № 1 оценочных материалов демонстрационного экзамена базового уровня.

Требования к застройке площадки:

№ п/п	Наименование	Технические характеристики
1.	Вентиляция	Вытяжка механическая общеобменная
2.	Полы	С нескользящей поверхностью, влагонепроницаемые
3.	Освещение	Люминесцентные лампы 500 лк
4.	Электричество	Напряжение 220В, 380 В
5.	Водоснабжение	Горячая и холодная вода проточная
6.	Отходы	Утилизация на договорной основе с уполномоченной организацией
7.	Температура	Не более 12 °С

1.4. Требования к составу экспертных групп

Количественный состав экспертной группы определяется образовательной организацией исходя из числа сдающих одновременно демонстрационный экзамен выпускников. Один эксперт должен иметь возможность оценить результаты выполнения задания выпускников в полной мере согласно критериям оценивания.

Количество главных экспертов на демонстрационном экзамене	1
Минимальное (рекомендованное) количество экспертов на 1 выпускника	1
Минимальное (рекомендованное) количество экспертов на 5 выпускников	3

1.5. Инструкция по технике безопасности

1. Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, выпускников с требованиями охраны труда и безопасности производства.

2. Все участники демонстрационного экзамена должны соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований.

Инструкция:

1. Общие требования охраны труда

1.1. К самостоятельному выполнению заданий демонстрационного экзамена допускаются участники не моложе 18 лет: прошедшие инструктаж по охране труда; имеющие необходимые навыки по эксплуатации инструмента и оборудования; не имеющие противопоказаний к выполнению заданий по состоянию здоровья.

1.2. В процессе выполнения заданий и нахождения на территории и в помещениях места проведения демонстрационного экзамена, участник обязан: четко соблюдать инструкции по охране труда и технике безопасности при работе с инструментом и оборудованием, разрешенными к выполнению демонстрационного экзамена; не заходить за ограждения и в технические

помещения; соблюдать личную гигиену.

1.3. При выполнении демонстрационного экзамена участник обязан применять средства индивидуальной защиты: халат; головной убор; кольчужные перчатки; перчатки; нарукавники водонепроницаемые.

2. Требования охраны труда перед началом выполнения работы

2.1. Подготовить рабочее место: проверить чистоту рабочего места; проверить устойчивость производственного стола, прочность крепления оборудования, инвентаря; проверить исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента; проверить отсутствие посторонних предметов на рабочем месте; удобно и устойчиво разместить сырье, инструменты, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования; проверить внешним осмотром достаточность освещенности рабочей поверхности; обеспечить наличие свободных проходов; проверить отсутствие скользкости на рабочем месте.

2.2. Подготовить инструмент и оборудование, разрешенное к самостоятельной работе, согласно инструкции по его эксплуатации.

2.3. Привести в порядок спецодежду, застегнуть ее на все пуговицы, волосы убрать под головной убор, подготовить перчатки и нарукавники.

2.4. При проведении операций обвалки и жиловки надеть средства индивидуальной защиты: кольчужную перчатку.

2.5. Участнику запрещается приступать к выполнению задания при обнаружении неисправности инструмента или оборудования. О замеченных недостатках и неисправностях немедленно сообщить эксперту до устранения неполадок к заданию не приступать.

3. Требования охраны труда во время выполнения работ

3.1. При выполнении демонстрационного экзамена участнику необходимо соблюдать требования безопасности при использовании инструмента и оборудования, согласно правилам эксплуатации.

3.2. При выполнении демонстрационного экзамена: необходимо быть внимательным; соблюдать настоящую инструкцию; соблюдать правила

эксплуатации оборудования, механизмов и инструментов, не подвергать их механическим ударам, не допускать падений; поддерживать порядок и чистоту на рабочем месте; рабочий инструмент располагать таким образом, чтобы исключалась возможность его скатывания и падения; выполнять задания только исправным инструментом;

4. При неисправности инструмента и оборудования прекратить выполнение задания и сообщить об этом эксперту.

5. Требование охраны труда по окончании работ

После окончания работ каждый участник обязан:

5.1. Привести в порядок рабочее место.

5.2. Убрать средства индивидуальной защиты в отведенное для хранения место.

5.3. Отключить инструмент и оборудование от сети.

5.4. Инструмент убрать в специально предназначенное для хранения место.

5.5. Сообщить эксперту о выявленных во время выполнения демонстрационного экзамена неполадках и неисправностях оборудования и инструмента, и других факторах, влияющих на безопасность выполнения задания.

1.6. Образец задания

Модуль 1: Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов

Задание модуля 1:

Экзаменационное задание представляет собой последовательное выполнение технологических операций модуля. Содержанием задания является изготовление мясных рубленых полуфабрикатов различной формы и массы в зависимости от наименования полуфабриката, с использованием пряностей и панировки, предусмотренных рецептурами или без них.

Участник должен выполнять требования по охране труда и технике безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты на всех этапах выполнения задания.

Участники экзамена получают рецептуру, нормативные документы на сырье, процесс производства, готовую продукцию. Участнику необходимо составить и реализовать алгоритм выполнения экзаменационного задания в соответствии с нормативной и технологической документацией (НТД) и паспортами технического оборудования.

Участнику необходимо провести расчет сырья и материалов рецептуры на заданную производительность.

Пример рецептуры представлен в приложении 1.

Оценить качество и произвести подготовку сырья и материалов для производства мясных полуфабрикатов, изготовить мясные полуфабрикаты различной формы и массы в зависимости от наименования полуфабриката с использованием пряностей, панировки, предусмотренных рецептурами или без них согласно заданию. Участнику также необходимо оценить качество готовой продукции на соответствие НТД и выявить брак (бланк оценки качества и соответствию стандарту представлен в приложении 2).

Модуль 2: Обработка продуктов убоя

Задание модуля 2: Экзаменационное задание представляет собой последовательное выполнение технологических операций модуля. Содержанием задания является определение доброкачественности пищевого топленого жира. Участник должен выполнять требования по охране труда и технике безопасности, производственной санитарии при выполнении задания.

Участники экзамена получают нормативную документацию, на основании результатов исследования заполняют соответствующую таблицу, приведенную в приложении 3.

Модуль 3: Организация работы структурного подразделения

Задание модуля 3:

Участнику необходимо оформить журнал входного контроля сырья на основании сопроводительной документации и исследований, проведенных при выполнении одного из модулей.

Форма журнала приведена в приложении 4.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

к заданию модуля 1

Пример рецептуры

Наименование сырья пряностей и материалов	Норма, кг	Расчет на заданную производительность
Сырье не соленое (на 100 кг сырья)		
Говядина высший сорт	50,0	
Жир - сырец говяжий или свиной	8,94	
Хлеб из пшеничной муки	14,0	
Вода питьевая	20,8	
Пряности и материалы, г на 100 кг несоленого сырья:		
Соль поваренная пищевая	1200	
Лук репчатый свежий	1000	
Сухари панировочные	400	
Перец черный или белый молотый	60	

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

к заданию модуля 1

Бланк оценки качества и соответствию стандарту

Параметры оценки качества	Характеристика готовой продукции	Вывод на соответствие НТД
Внешний вид		
Вид на срезе		
Цвет		
Запах		
Масса		
Форма		
Количество отбракованных единиц		

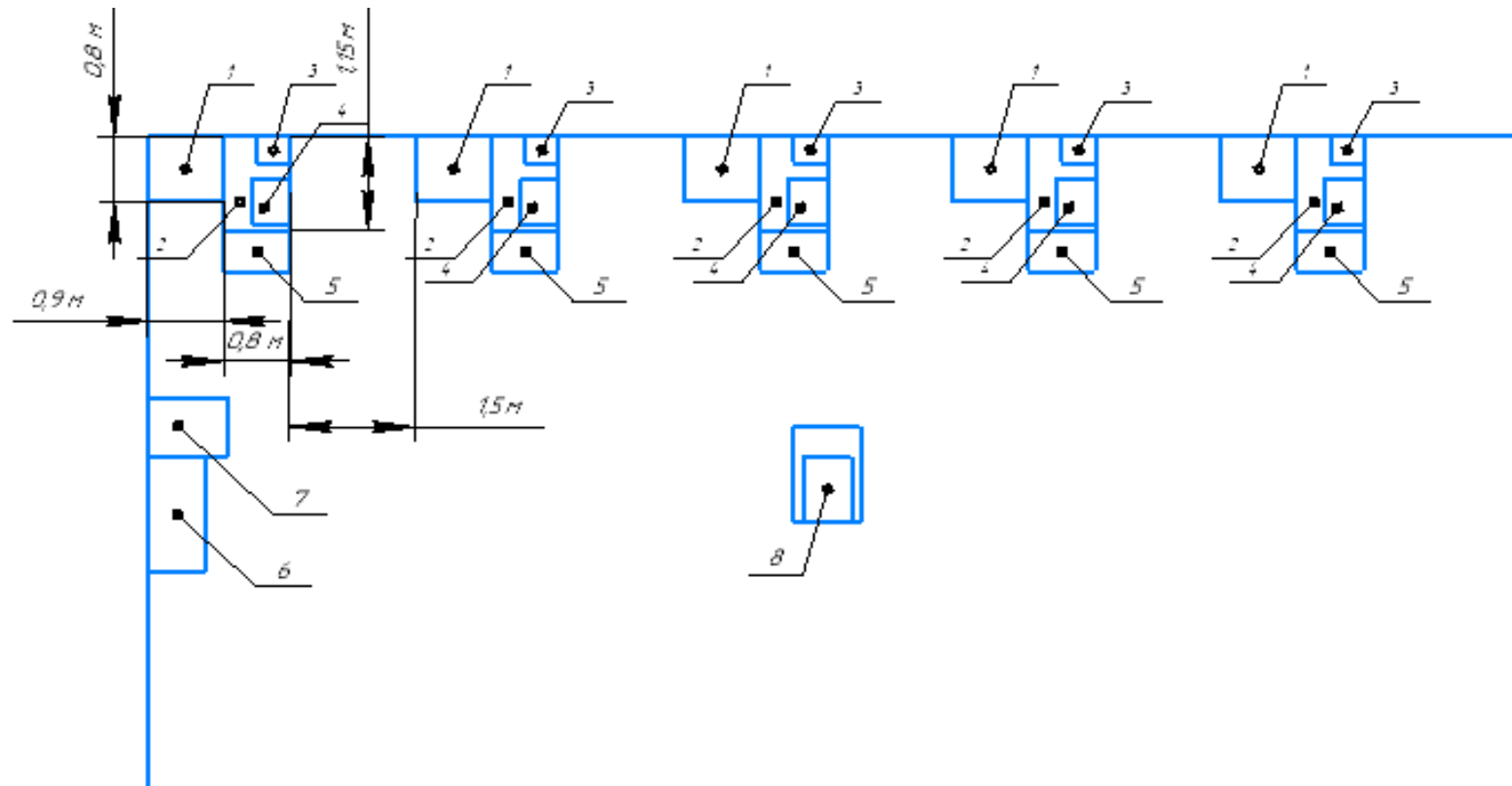
ПРИЛОЖЕНИЕ 3

к заданию модуля 2

Бланк оценки качества и соответствию стандарту

Наименование показателя	Характеристика сырья	Вывод на соответствие НТД
Вид жирсырья		
Термическое состояние		
Наличие прирizei		
Цвет		
Запах		
Консистенция		
Направление использования		

План застройки площадки



Поз обозначения	Наименование	Примечание
1	Рабочий стол	Рабочие инструменты расположены на нижней полке
2	Стел под оборудование	
3	Валчик	
4	Фаршешалка	
5	Миска	
6	Холодильный шкаф	
7	Горючая камера	
8	Котлетный аппарат	