

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт Пищевых производств
Кафедра ТК и ПБ

СОГЛАСОВАНО:
Директор ЦПССЗ Шанина Е.В.
«30» июня 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Ректор Пыжикова Н.И.
«30» июня 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
ФГОС СПО

по специальности **19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»**

Курс 3

Семестр 6

Форма обучения: очная

Квалификация выпускника: *техник-технолог*

Срок освоения ОПОП 2 г 6 м

Красноярск, 2023

Составители: Геращенко К.А.преподаватель

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол №10 29.06.2023 г.

Заведующий выпускающей кафедрой по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения

Величко Н.А., д.т.н., профессор

Оглавление

АННОТАЦИЯ.....	5
1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	5
2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	6
Виды и задачи профессиональной деятельности выпускников.....	6
Задачи профессиональной деятельности.....	7
3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	7
4. ФОРМЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	8
5. ГОСУДАРСТВЕННЫЕ ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ И АПЕЛЛЯЦИОННЫЕ.....	9
6. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА.....	10
7. ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ.....	15
Тематика выпускных квалификационных работ	16
Организация выполнения выпускной квалификационной работы.....	16
Руководство выпускной квалификационной работой.....	16
Общие вопросы выполнения выпускной квалификационной работы	17
Разработка программы выпускной квалификационной работы, условия хода работы и контроль выполнения заданий.....	17
Структура выпускной квалификационной работы Структурные элементы выпускной квалификационной работы	18
Отзыв руководителя	18
Подготовка к защите и публичная защита выпускной квалификационной работы	18
Критерии оценки защиты.....	20
8. ПОРЯДОК АПЕЛЛЯЦИИ ГОСУДАРСТВЕННЫХ АТТЕСТАЦИОННЫХ ИСПЫТАНИЙ... 21	21
9. ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ГИА ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ, ДЕТЕЙ-ИНВАЛИДОВ И ИНВАЛИДОВ ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫМ ПРОГРАММАМ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ	22
БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК.....	24
Приложение 1.....	26
Приложение 3.....	29
Приложение 4.....	32
Приложение 5.....	33
Приложение 6.....	34

АННОТАЦИЯ

Государственная итоговая аттестация является завершающим этапом освоения программы подготовки специалистов среднего звена и направлена на установление соответствия уровня профессиональной подготовки выпускников по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения». Государственная итоговая аттестация в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы). Государственная итоговая аттестация реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Технология консервирования и пищевая биотехнология». Государственная итоговая аттестация нацелена на оценку формирования у выпускника общих компетенций ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; профессиональных компетенций ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5. Общая трудоемкость государственной итоговой аттестации составляет 216 часов.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Программа государственной итоговой аттестации выпускников по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения». разработана в соответствии со следующими нормативными документами:

- с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» № 464 от 14.06.2013г.;

- с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденной приказом Министерства образования и науки РФ от «18» мая 2022 г. №343;

- порядком организации и проведения государственной итоговой аттестации по программам среднего профессионального образования и высшего образования (программам бакалавриата, специалитета, магистратуры) ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ ;

- уставом ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ.

Итоговые аттестационные испытания предназначены для определения практической и теоретической подготовленности выпускника к выполнению профессиональных задач. В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).

Итоговая аттестация выпускника является обязательной и осуществляется после освоения основной профессиональной образовательной программы в полном объеме. К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план.

Государственная итоговая аттестация осуществляется действующей в течение календарного года государственной экзаменационной комиссией (ГЭК). При условии успешного прохождения всех установленных форм государственных аттестационных испытаний, входящих в государственную итоговую аттестацию, выпускнику выдается документ об образовании установленного образца. Выпускнику, сдавшему экзамены, курсовые (проекты) работы, практики с оценкой «отлично» не менее чем по 75 % всех дисциплин учебного плана, а по остальным дисциплинам - с оценкой «хорошо», защитившему выпускную квалификационную работу на «отлично» и сдавшему демонстрационный экзамен на «отлично», выдается диплом с отличием. К диплому о среднем профессиональном образовании выдается приложение образца, установленного федеральным органом исполнительной власти,

осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования.

Лицам, прошедшим процедуру демонстрационного экзамена с применением оценочных материалов, разработанных Союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)», выдается паспорт компетенций (Скиллс паспорт), подтверждающий полученный результат, выраженный в баллах.

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Целью государственной итоговой аттестации является установление уровня подготовки выпускника по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

Задачи государственной итоговой аттестации:

- проверка уровня сформированности компетенций, ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения,
- принятие решения о присвоении квалификации по результатам государственной итоговой аттестации и выдаче документа об образовании.

Комплексная оценка полученных выпускником за период обучения знаний, умений и навыков в области технологии мяса, мясных продуктов и определение уровня соответствия результатов освоения программы специалистов среднего звена требованиям ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения производится в соответствии с характеристикой профессиональной деятельности выпускника, освоившего программу специалистов среднего звена.

Виды и задачи профессиональной деятельности выпускников

Виды деятельности выпускников

Техник-технолог по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения может быть подготовлен к выполнению следующих видов профессиональной деятельности, перечисленных в таблице 1. Рекомендуется последовательное освоение видов деятельности.

Таблица 1 - Виды деятельности

Код и наименование вида деятельности (ВД)	Код и наименование профессионального модуля (ПМ), в рамках которого осваивается ВД
1	2
В соответствии с ФГОС	
ВД 1 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья	ПМ01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья

ВД 2 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПМ02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке
ВД 3 Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ03 Организация обеспечения деятельности структурного подразделения
В соответствии с иными требованиями	
ВД 4 Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологических процессов	ПМ04 Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологических процессов

Задачи профессиональной деятельности

Выпускник по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения в зависимости от вида профессиональной деятельности подготовлен к решению следующих профессиональных задач:

а) производственно-технологическая деятельность:

- осуществление контроля за соблюдением технологической дисциплины и правильной эксплуатации технологического оборудования;
- разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства, направленных на сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости продукции, повышение производительности труда;
- организация эффективной системы контроля качества сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний;
- анализ проблемных производственных ситуаций, решение проблемных задач и вопросов

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять

знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

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

ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.

ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья

ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.

ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.

ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.

ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.

ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию.

4. ФОРМЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Государственная итоговая аттестация выпускников, осваивающих программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 119.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты выпускной квалификационной работы.

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.

Демонстрационный экзамен проводится по двум уровням: базовый или профильный по решению кафедры «Технология консервирования и пищевая биотехнология».

демонстрационный экзамен базового уровня проводится на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения демонстрационный экзамен профильного уровня проводится на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, с учетом положений стандартов "Ворлдскиллс", устанавливаемых автономной некоммерческой организацией "Агентство развития профессионального мастерства

(Ворлдскиллс Россия)", а также квалификационных требований, заявленных организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации.

Выпускная квалификационная работа выполняется в форме дипломной работы (проекта).

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

5. ГОСУДАРСТВЕННЫЕ ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ И АПЕЛЛЯЦИОННЫЕ КОМИССИИ

Для проведения государственной итоговой аттестации и проведения апелляций по результатам государственной итоговой аттестации в ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ создаются государственные экзаменационные комиссии и апелляционные комиссии.

Комиссии действуют в течение календарного года.

Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность всей экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к обучающимся при проведении государственной итоговой аттестации.

Председатель государственной экзаменационной комиссии по образовательной программе 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения утверждается Департаментом научно-технологической политики и образования Министерства сельского хозяйства Российской Федерации, в ведении которого находится ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ, не позднее 20 декабря, предшествующего году проведения государственной итоговой аттестации. Председателем государственной экзаменационной комиссии по программам среднего профессионального образования 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.

Не позднее чем за месяц до даты начала государственной итоговой аттестации в ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ приказом ректора утверждаются составы комиссий.

Состав комиссии ГЭК из 5 человек формируется из числа педагогических работников кафедры «Технология консервирования и пищевая биотехнология», лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе: педагогических работников;

представителей организаций-партнеров, направление деятельности которых соответствует области технологий мяса и мясных продуктов;

экспертов организации, наделенной полномочиями по обеспечению прохождения ГИА в форме демонстрационного экзамена, обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере технологий мяса и мясных продуктов.

На период проведения государственной итоговой аттестации для обеспечения работы государственной экзаменационной комиссии из числа лиц, относящихся преподавательскому составу или административных работников ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ ректором назначается ее секретарь. Секретарь государственной экзаменационной комиссии не является ее членом. Секретарь государственной экзаменационной комиссии ведет протоколы ее заседаний,

представляет необходимые материалы в апелляционную комиссию.

Председателем апелляционной комиссии утверждается ректор ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ (либо лицо, исполняющее его обязанности или лицо, уполномоченное ректором ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ - на основании приказа ректора).

В состав апелляционной комиссии включаются не менее 5 человек из числа лиц, относящимися к профессорско-преподавательскому составу ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ и не входящих в состав государственных экзаменационных комиссий. Секретарь избирается из числа членов апелляционной комиссии. Основной формой деятельности комиссий являются заседания. Заседания комиссий правомочны, если в них участвуют не менее двух третей от числа членов комиссий. Заседания комиссий проводятся председателями комиссий. Решения комиссий принимаются простым большинством голосов членов комиссий, участвующих в заседании. При равном числе голосов председательствующий обладает правом решающего голоса. Решения, принятые комиссиями, оформляются протоколами.

Апелляционная комиссия состоит из председателя апелляционной комиссии, не менее пяти членов апелляционной комиссии и секретаря апелляционной комиссии из числа педагогических ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ, не входящих в данном учебном году в состав ГЭК. Председателем апелляционной комиссии утверждается ректор ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ (либо лицо, исполняющее его обязанности или лицо, уполномоченное ректором ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ - на основании приказа ректора) или представители организаций-партнеров или их объединений, включая экспертов, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области технологии переработки мяса и мясных продуктов, при условии, что такое лицо не входит в состав ГЭК.

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.

6. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

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

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

Комплект оценочной документации 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.

Комплекты оценочной документации для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня разрабатываются оператором с участием организаций-партнеров,

отраслевых и профессиональных сообществ.

Министерство просвещения Российской Федерации обеспечивает размещение разработанных комплектов оценочной документации на официальном сайте оператора в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет") не позднее 1 октября года, предшествующего проведению ГИА.

Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплектов оценочной документации (Приложение).

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

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 образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ - также на территории и иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации центра проведения экзамена.

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

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 кафедрой «Технология консервирования и пищевая биотехнология» не позднее чем за двадцать календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена.

Кафедра «Технология консервирования и пищевая биотехнология» 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.

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

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 организацией, на территории которой 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.

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.

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

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 образовательной организацией);
- е) выпускники;
- ж) технический эксперт;
- з) представитель образовательной организации, 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 образовательной организацией 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.

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 образовательной организацией);
- в) медицинские работники (по решению организации, на территории которой располагается центр проведения демонстрационного экзамена);
- г) представители организаций-партнеров (по решению таких организаций по согласованию с образовательной организацией).

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

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

Члены экспертной группы осуществляют оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена самостоятельно.

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, требований охраны труда и безопасности производства, а также останавливать, приостанавливать и возобновлять

проведение демонстрационного экзамена при возникновении необходимости устранения грубых нарушений требований Порядка, 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.

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.

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.

Представитель образовательной организации располагается в изолированном от центра проведения экзамена помещении.

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).

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.

Допуск выпускников к выполнению заданий осуществляется при условии обязательного их ознакомления с требованиями охраны труда и производственной безопасности.

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

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

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.

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.

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

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

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

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.

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.

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.

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

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

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.

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

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

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.

Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания ДЭ, принимается за 100 %.

Перевод баллов в оценку осуществляется на основе таблицы 2.

Оценка за ДЭ	«неудовлетворительно», %	«удовлетворительно», %	«хорошо», %	«отлично», %
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 образовательную организацию в составе архивных документов.

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. ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Выпускная квалификационная работа представляет собой дипломную работу (проект), которая содержит элементы исследования по заданной теме. Студентам может быть предложена исследовательская тема, имеющая теоретическое и практическое значение в развитии теории и практики мяса и мясных продуктов.

Процесс выполнения и подготовки к защите выпускной квалификационной работы состоит:

- из общеустановочной консультации;
- внеаудиторной работы студента при написании и оформлении ВКР;
- консультаций с руководителем и консультантами по соответствующим разделам;
- инструктивной консультации перед защитой ВКР.

На общеустановочной консультации, проводимой на выпускающей кафедре, кроме программы всей итоговой аттестации, студент знакомится с требованиями по выполнению и защите ВКР, а именно со следующими вопросами:

- тема и руководитель дипломной работы (проект);

- начало выполнения работы;
- график работы, даты предоставления материалов на кафедру и в ГАК;
- организация рабочих мест в помещениях, отведенных для работ;
- режим и порядок работы;
- список документации, сдаваемой на кафедру.

На общеустановочной консультации освещаются основные этапы дипломного проектирования, особенности работы над различными темами, даются рекомендации по основным вопросам текстовой части. Рассказывается, как осуществить подбор источников для аналитического обзора литературы, изготовить и оформить графические материалы. Указываются замечания председателя ГАК и недостатки выпускных квалификационных работ прошлых лет.

На инструктивной консультации перед защитой ВКР, проводимой выпускающей кафедрой, студенту дополнительно разъясняются процедурные моменты защиты (время доклада, этика поведения при докладе, ответах на вопросы и др.), даются советы по подготовке к публичной защите.

Тематика выпускных квалификационных работ

Для выполнения квалификационной работы студентам, обучающимся по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, предлагаются темы в соответствии с видами и задачами профессиональной деятельности выпускника по ФГОССПО. Кроме того, тема дипломной работы может быть заказана производственной структурой, чаще всего той, где проходил производственную (по профилю специальности) и производственную (преддипломную) практику выпускник.

Тематика дипломных работ рассматривается на заседаниях кафедр и утверждается приказом ректора.

Подготовка к выполнению дипломных работ начинается со 2-го курса обучения или ранее. Научные исследования должны найти отражение в отчетах о производственной (по профилю специальности) и производственной (преддипломной) практик.

Обучающемуся может быть предоставлено право выбора темы выпускной квалификационной работы, вплоть до предложения своей тематики, в случае обоснованности целесообразности ее разработки для практического применения в соответствующей области профессиональной деятельности или на конкретном объекте профессиональной деятельности. При подготовке выпускной квалификационной работы приказом ректора каждому обучающемуся назначается руководитель. Перечень тем выпускных квалификационных работ, предлагаемых обучающимся утверждается на совете института ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ и доводится до сведения обучающихся не позднее чем за 6 месяцев до начала даты государственной итоговой аттестации

Выпускные квалификационные работы выполняются под руководством НПП выпускающей кафедры.

Организация выполнения выпускной квалификационной работы

Руководство выпускной квалификационной работой

Руководителями выпускных квалификационных работ могут назначаться лица из числа профессорско-преподавательского состава. Выпускными квалификационными работами руководят преподаватели выпускающей кафедры, работники смежных кафедр, а также опытные работники производства, имеющие квалификацию по специальности направлению подготовки инженеров. Руководителей ВКР назначают заведующие кафедрами, утверждает ректор.

Общие вопросы выполнения выпускной квалификационной работы

Информационной основой выпускной квалификационной работы являются данные, собранные выпускником на производственной (по профилю специалиста) и производственной (преддипломной) практике, после окончания, которой необходимо:

- проверить вместе с руководителем собранный на практике материал;
- выбрать те материалы, которые в условиях данного времени и изучаемого объекта требуют наиболее глубокой и детальной разработки с учетом темы научно-исследовательской работы;
- определить направление и объем дальнейших исследований на период выполнения дипломной работы.

После этого студенту выдается «Задание на выпускную квалификационную работу», в котором указываются тема выпускной квалификационной работы, индивидуальные задания по научно-исследовательской работе, состав исходных материалов, название разделов работы. Задание подписывается руководителем и студентом и утверждается заведующим кафедрой.

Разработка программы выпускной квалификационной работы, условия хода работы и контроль выполнения заданий

На основе утвержденного задания по выполнению выпускной квалификационной работы студент совместно с преподавателем разрабатывает детальную программу и график выполнения работы. В программе детализируются все основные вопросы, включенные в задание, с учетом их особенностей.

В календарный план записываются основные этапы и примерные сроки выполнения выпускной квалификационной работы. При организации работы над ВКР рекомендуется придерживаться определенной последовательности:

- 1) уточнение темы ВКР, подбор литературы и составление библиографического списка;
- 2) составление вместе с руководителем задания к дипломной работе, разработка программы и календарного плана ее выполнения;
- 3) сбор и изучение недостающих материалов, выяснение актуальных нерешенных вопросов, анализ опытных данных, предварительное составление текстовой и графической частей дипломной работы, которые проверяются руководителем, выявление недостатков в дипломной работе;
- 4) апробация полученных результатов на семинарах;
- 5) выполнение основной программы выпускной квалификационной работы: дополнительная разработка вопросов ВКР в связи с целью и задачами исследований, выполнение недостающих разделов по обоснованию рациональных решений, составление дополнительных характеристик по отдельным частям и элементам работы, разработка и оценка вариантов, составление итоговых таблиц;
- 6) написание текста разделов работы, включая реферат, оглавление, введение, основную часть, выводы, библиографический список, приложение;
- 7) выполнение печатного чистового варианта работы, его проверка и при необходимости исправление.

Выпускная квалификационная работа должна быть завершена за 10 дней до начала работы государственной аттестационной комиссии по защите. В этот период студент представляет выпускную квалификационную работу на проверку степени самостоятельности выполненной квалификационной работы путем использования программы «Антиплагиат», уникальность дипломной работы должна составлять не менее 40 % (утверждено на заседании методической комиссии Института пищевых производств, протокол № 6 от 29.02.2016 г.).

Для выполнения выпускной квалификационной работы выделяются специальные

аудитории. Ход выполнения выпускных квалификационных работ как часть учебного процесса контролируется дирекцией и выпускающей кафедрой. Не менее чем за две недели до начала работы аттестационной комиссии выпускающая кафедра составляет графики предзащиты и защиты выпускных квалификационных работ.

Структура выпускной квалификационной работы

Структурные элементы выпускной квалификационной работы

Структурными элементами выпускной квалификационной работы (дипломная работа) являются:

- титульный лист;
- задание на выпускную квалификационную работу;
- реферат;
- содержание;
- введение;
- обоснование производства;
- технологическая часть;
- теххимический контроль;
- безопасность жизнедеятельности;
- заключение;
- библиографический список;
- приложения.

Объем работы, не считая приложений, не должен превышать 40-50 страниц печатного текста на бумаге формата А4 (297x210 мм).

Отзыв руководителя

Руководитель выпускной квалификационной работы дает отзыв на работу. В нем отражаются:

- отношение студента к работе, степень участия студента в получении экспериментального материала, самостоятельность в принятии решений, глубина проработки разделов и обоснованность решений, использование специальной литературы;
- подготовленность автора дипломной работы (проекта) по профессиональным дисциплинам к самостоятельной профессиональной деятельности;
- использование в дипломной работе (проекта) современных данных научных исследований и передового опыта, участие в выполнении НИР за период обучения, апробация материалов ВКР на семинарах, заседаниях кружков и конференциях;
- соответствие дипломной работы (проекта) требованиям ГОСТ; Федеральному государственному образовательному стандарту направления подготовки дипломированного специалиста 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержден приказом Министерства образования Российской Федерации 22 апреля 2014г, № 379;
- общая оценка дипломной работы (проекта) с выделением положительных и отрицательных сторон;
- предложения по внедрению результатов дипломной работы (проекта);
- заключение о целесообразности присвоения квалификации –техник - технолог.

Подготовка к защите и публичная защита выпускной квалификационной работы

Защита выпускной квалификационной работы является заключительным этапом творческого труда студента и требует соответствующей подготовки.

Подготовка к защите выпускной квалификационной работы включает в себя составление доклада на 5-10 мин, изготовление демонстрационного материала и изучение теории по основным вопросам специальных и общенаучных дисциплин. Текст доклада рекомендуется написать заблаговременно и согласовать его с руководителем. В оставшееся до защиты время доклад должен быть освоен настолько, чтобы его не пришлось читать.

Структура доклада зависит от характера темы и последовательности изложения основных вопросов, освещенных в дипломной работе (проекта). По темам, носящим научно-исследовательский характер и посвященным профессиональным вопросам, доклад строится таким образом, чтобы обосновать содержание исследуемых вопросов и методы исследования, полученные результаты, выводы и предложения.

Доклад должен быть четким, конкретным, без общих фраз, насыщен цифровым материалом. Для простоты восприятия следует оперировать относительными величинами, а также использовать демонстрационный материал (презентация, таблицы, графики).

Студент должен уделить серьезное внимание общетеоретической подготовке к защите и подготовиться к ответу на любой вопрос по ранее изученной специальной дисциплине, имеющей отношение к теме выпускной квалификационной работы.

В подготовительный период в обязательном порядке нужно выступить по наиболее важным, узловым вопросам дипломной работы на заседаниях кружков, семинарах, научных конференциях. Предзащита на кафедре проводится за 7-10 дней до начала работы аттестационной комиссии.

Готовую выпускную квалификационную работу с отзывом руководителя нужно сдать секретарю государственной аттестационной комиссии за 2 дня до защиты.

Персональный состав защищающих выпускные квалификационные работы на очередном заседании аттестационной комиссии и последовательность защит определяются секретарем государственной аттестационной комиссии. Защита выпускных квалификационных работ проходит в порядке очередности, установленной заранее и публично объявленной председателем аттестационной комиссии.

Процедура защиты выпускной квалификационной работы предусматривает:

- представление защищающегося выпускника секретарем государственной аттестационной комиссии и оглашение темы работы;
- доклад (в течение 5-10 минут) студента;
- оглашение руководителем (при его отсутствии - одним из членов аттестационной комиссии) отзыва на выпускную квалификационную работу и представления выпускающей кафедры;
- объявление председателем: окончания защиты.

Защита выпускной квалификационной работы проводится на открытом заседании государственной аттестационной комиссии по защите выпускных квалификационных работ в торжественной обстановке. Студент получает право в течение 5-10 мин изложить сущность предъявленной дипломной работы (проекта), используя при этом подготовленную презентацию. В докладе рекомендуется отразить:

- актуальность темы;
- цель выпускной квалификационной работы;
- задачи, решаемые для достижения этой цели;
- методы и условия проведения исследований;
- результаты исследования;
- выводы и рекомендации производству.

Излагать материал следует спокойно, уверенно, четко. По окончании доклада члены комиссии и присутствующие задают вопросы, на которые необходимо дать полные, исчерпывающие, правильные ответы. Затем руководитель дипломной работы (а в его отсутствие - секретарь государственной аттестационной комиссии) зачитывает отзыв руководителя.

По окончании всех запланированных на данное открытое заседание защит проводится закрытое заседание государственной аттестационной комиссии. На этом заседании проходит обсуждение результатов защит с учетом всех имеющихся в распоряжении комиссии информационных материалов, свидетельствующих об учебных и научных достижениях выпускников, мнений руководителя и представления выпускающей кафедры.

Результаты обсуждения защит выпускных квалификационных работ и решения государственной аттестационной комиссии оглашаются в тот же день. Апелляции по выставленным оценкам не принимаются.

Критерии оценки защиты

При оценке защиты выпускной квалификационной работы учитываются:

- актуальность, новизна и практическая значимость темы, логическое построение работы, наличие в ней творческих элементов и оригинальность авторских решений;
- глубина проработки материала, длительность и методический уровень исследований, степень использования современной литературы, математических методов при оценке полученных экспериментальных данных;
- качество оформления работы и иллюстративного материала;
- отзыв руководителя;
- выполнение доклада, ответы на вопросы и замечания членов государственной аттестационной комиссии.

«Отлично» выставляется за квалификационную работу с грамотно изложенным теоретическим материалом, глубоким анализом, критическим разбором, логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями. Работа «на отлично» по актуальности и новизне соответствует современному состоянию науки и учитывает запросы производства. Выводы по работе обоснованы теоретически, а рекомендации производству гарантируют их востребованность. Работа написана грамотно, оформлена в соответствии с ГОСТами. Имеются положительная оценка научного руководителя и высокая оценка рецензента. При ее защите студент-выпускник показывает глубокое знание вопросов, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения. Логически выстроенный доклад свидетельствует о глубоком знании материала, а уверенные и полные ответы на вопросы о высоком уровне профессионализма выпускника.

«Хорошо» выставляется за квалификационную работу с грамотно изложенным теоретическим материалом, с достаточно подробным анализом и критическим разбором, последовательным изложением материала, с соответствующими выводами. Однако предложения не вполне обоснованы. Работа оформлена с соблюдением ГОСТов. Она имеет положительный отзыв научного руководителя.

При ее защите студент-выпускник показывает знание вопросов, оперирует данными исследования, вносит предложения по теме исследования, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

Однако, в отличие от работы, оцененной на «отлично», в данной работе - менее глубокая научная проработка изучаемой проблемы, более слабая аргументация основных выводов. Ответы на вопросы неполные, но верные по существу.

«Удовлетворительно» выставляется за квалификационную работу, которая носит исследовательский характер, имеет теоретический раздел, базируется на практическом материале, но имеет поверхностный анализ и недостаточно критический разбор, в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные

предложения. Обзор литературы в работе выполнен формально. Разделы работы разобщены и не подчинены единой цели.

Выводы по работе неконкретны, расплывчаты. Не весь экспериментальный материал обработан статистически. Работа оформлена небрежно, слабо иллюстрирована, имеют место редакционные погрешности, нарушения ГОСТов. При ее защите выпускник проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов, не всегда дает исчерпывающие, аргументированные ответы, но на большинство вопросов дает правильные ответы, свидетельствующие о подготовленности выпускника.

«Неудовлетворительно» выставляется за квалификационную работу, которая не отвечает требованиям, изложенным в данных методических указаниях. Обзор научной литературы выполнен формально, вне связи с интерпретацией полученных экспериментальных данных. Отсутствует статистическая обработка опытных данных. Интерпретация материала поверхностная, выводы по работе некорректны.

Работа оформлена небрежно, с нарушением ГОСТов. В отзыве научного руководителя имеются очень серьезные неустраняемые замечания. Сообщение на защите свидетельствует о слабом владении материалом и неумении использовать демонстрационный материал. Ответы на вопросы крайне слабые, по большей части неправильные. Все это свидетельствует о профессиональной неподготовленности выпускника к работе по направлению подготовки 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

8. ПОРЯДОК АПЕЛЛЯЦИИ ГОСУДАРСТВЕННЫХ АТТЕСТАЦИОННЫХ ИСПЫТАНИЙ

Обучающийся имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, установленной процедуры проведения государственного аттестационного испытания и (или) несогласие с результатами демонстрационного экзамена.

Апелляция подается лично обучающимся в апелляционную комиссию не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственного аттестационного испытания.

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

Для рассмотрения апелляции секретарь государственной экзаменационной комиссии направляет в апелляционную комиссию протокол заседания государственной экзаменационной комиссии, заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при проведении государственного аттестационного испытания либо выпускную квалификационную работу, отзыв (для рассмотрения апелляции по проведению защиты выпускной квалификационной работы).

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

На заседание апелляционной комиссии при проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена приглашается председатель соответствующей ГЭК, а также главный эксперт демонстрационного экзамена. По решению председателя апелляционной комиссии к участию в заседании комиссии могут быть также привлечены члены экспертной группы, технический эксперт.

Апелляция рассматривается не позднее 3 рабочих дней со дня подачи апелляции на заседании апелляционной комиссии, на которое приглашаются председатель государственной экзаменационной комиссии и обучающийся, подавший апелляцию. Заседание апелляционной

комиссии может проводиться в отсутствие обучающегося, подавшего апелляцию, в случае его неявки на заседание апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения обучающегося, подавшего апелляцию, в течение 3 рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии. Факт ознакомления обучающегося, подавшего апелляцию, с решением апелляционной комиссии удостоверяется подписью обучающегося.

При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения государственного аттестационного испытания апелляционная комиссия принимает одно из следующих решений:
об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях процедуры проведения государственного аттестационного испытания обучающегося не подтвердились и (или) не повлияли на результат государственного аттестационного испытания;

об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях процедуры проведения государственного аттестационного испытания обучающегося подтвердились и повлияли на результат государственного аттестационного испытания.

В случае, указанном в абзаце третьем настоящего пункта, результат проведения государственного аттестационного испытания подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения апелляционной комиссии. Обучающемуся предоставляется возможность пройти государственное аттестационное испытание в сроки, установленные образовательной организацией

При рассмотрении апелляции о несогласии с результатами государственного аттестационного испытания апелляционная комиссия выносит одно из следующих решений:

об отклонении апелляции и сохранении результата государственной итоговой аттестации;

об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственной итоговой аттестации.

Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленного результата государственной итоговой аттестации.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Повторное проведение государственного аттестационного испытания обучающегося, подавшего апелляцию, осуществляется в присутствии председателя и одного из членов апелляционной комиссии не позднее даты завершения обучения в ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ в соответствии со стандартом.

Апелляция на повторное проведение государственного аттестационного испытания не принимается.

9. ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ГИА ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ, ДЕТЕЙ-ИНВАЛИДОВ И ИНВАЛИДОВ ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫМ ПРОГРАММАМ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

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).

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).

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 на диктовываются 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)

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала ГИА подают в образовательную организацию письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении ГИА с

приложением копии рекомендаций ПМПК, а дети-инвалиды, инвалиды
- оригинала или заверенной копии справки, а также копии рекомендаций ПМПК при наличии.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

1. Рогов, И.А. Технология мяса и мясных продуктов. Книга первая: Общая технология мяса / И.А. Рогов, А.Г. Забашта, Г.П. Казюлин. - М.: КолосС, 2009. — 565с.: ил.
2. Рогов, И.А. Технология мяса и мясных продуктов. Книга 2. Технология мясных продуктов И.А. Рогов, А.Г. Забашта, Г.П. Казюлин. - М.: КолосС, 2009. — 564 с.: ил.
3. Винникова Л.Г. Технология мяса и мясных продуктов/ Л.Г. Винникова. - Издательство: Фирма «ИНКОС», 2006 - 600 с: ил., цв.вкл
4. Генрих Кайм. Технология переработки мяса. Немецкая практика / КаймГ, Издательство:Профессия,2008—498с.
5. Люк, Эрих. Консерванты в пищевой промышленности [Текст] : свойства и применение / Эрих Люк, Мартин Ягер ; пер. с нем. Л. А. Сарафановой ; науч. ред. М. Н. Пульцин. - [3-е изд.]. - СПб. :Гиорд, 2003. - 255 с.
6. Жаринов, А.И. Основы современных технологий переработки мяса (в двух частях)Часть 2. Цельномышечные и реструктурированные мясопродукты/А.И. Жаринов, О.Н. Кузнецова, Н.А. Черкашина. - ИТАР-ТАСС, 1997-189с.
7. Сэмс Р. А. Переработка мяса птицы / Под ред. Алана Р. Сэмса; пер. с англ., поднауч. ред. В.В. Гущина. — СПб.: Профессия, 2007. — 432 с., ил.
8. Семенов,Г. В. Сушка сырья: мясо, рыба, овощи, фрукты, молоко [Текст] : учебно-практическое пособие для высших и средних специальных учебных заведений пищевого профиля / Г. В. Семенов, Г. И. Касьянов. - Ростов н/Д :МарТ, 2002. - 111 с.
9. Сарафанова Л.А. Применение пищевых добавок в переработке мяса и рыбы/ Л.А. Сарафанова. - Профессия, 2007. – 256 с.
10. Секреты консервирования [Текст]: Все о консервировании, мариновании, замораживании и сушке. - М. :Внешсигма, АСТ, 2000. - 160 с.
11. Касьянов, Г.И. Технология консервов для детского питания [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению "Технология продуктов питания" и специальности "Технология консервирования" / Г. И. Касьянов, А. Н. Самсонова. – М.: Колос, 1996. - 160 с.
12. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств [Текст] : учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки дипломированных специалистов 260200 "Производство продуктов питания из растительного сырья" и 260600 "Пищевая инженерия" / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. - Санкт- Петербург: ГИОРД, 2007. - 411 с.
13. Бурашников, Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле [учебник для образовательных учреждений начального профессионального образования] / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. - М. : Академия, 2007. – 234 с.
14. Волков, О. И. Экономика предприятия [Текст] : курс лекций / О. И. Волков, В.К. Складенко. - М.: Инфра-М, 2002. - 280 с.
15. Гавриленков, А. М. Производственная безопасность пищевых предприятий [Текст] : [справочник] / А. М. Гавриленков, С. С. Зарцына, С. Б. Зуева. - Москва :ДеЛи принт, 2007. - 174 с.

Программное обеспечение

1. Windows Russian Upgrade Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008 15;

2. Office 2007 Russian OpenLicensePack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
3. Офисный пакет LibreOffice 6.2.1 - Бесплатно распространяемое ПО;
4. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный Russian Edition на 1000 пользователей на 2 года (Educational License) Лицензия 1800-191210-144044- 563-2513 с 10.12.2019 до 17.12.2021;
5. Информационно-аналитическая система «Статистика» www.ias-stat.ru
6. Информационно-аналитическая система Росстат <https://rosstat.gov.ru/>
7. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах - Лицензионный договор №158 от 03.04.2019 «Антиплагиат ВУЗ»;
8. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - Бесплатно распространяемое ПО;
9. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Договор сотрудничества.
10. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО.

Приложение 1. Макеты документов для итоговой государственной аттестации

1.1 Образец заявки

Ректору ФГБОУ ВО
Красноярский ГАУ Н.И.
Пыжиковой Н.И.

ЗАЯВКА

_____ (наименование, предприятия, учреждения)

район) Просим (Министерство, ведомство, выполнить выпускную квалификационную работу на тему _____

студентом _____

(ФИО)

обучающимся в ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ на _____ курсе института _____

Тема выпускной квалификационной работы обсуждена на _____

(заседании правления, собрания, № протокола, дата)

Выполненную работу предполагается реализовать _____

(указать где, когда, в какой области)

Руководитель предприятия (учреждения) _____

« _____ » 20 г. _____ (ФИО) (подпись)

М.П.

Заявка получена _____ зарегистрирована в _____ институте
20 ____ Г. (подпись директора)

1.2 Образец заявления

Заведующему кафедрой
(наименование кафедры) (ФИО зав.
кафедрой)

студента _____
(ФИО полностью)

_ курса _____ группы

_____ формы обучения
(очной, заочной)

(направления подготовки (специальности))

Заявление

Прошу разрешить мне выполнение выпускной квалификационной работы по
теме:

руководителем прошу назначить _____

(ученая степень, звание, ФИО преподавателя)

(дата)

(подпись)

Согласовано:

Руководитель _____
(ученая степень, звание, ФИО преподавателя)

Зав. кафедрой _____
(ученая степень, звание, ФИО)

1.3 Образец задания на дипломную работу (дипломная работа)

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Департамент научно-технологической политики и образования
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Красноярский государственный аграрный университет»

Институт _____ Кафедра _____

Направление _____

Утверждаю _____

Зав. кафедрой _____

«__» _____ 20__ г.

ЗАДАНИЕ

на выпускную квалификационную работу обучающегося

(фамилия, имя, отчество)

1. Тема выпускной квалификационной работы утверждена приказом по университету от «__»20__г.

2. Срок сдачи студентом выпускной квалификационной работы _____

3. Исходные данные к выпускной квалификационной работе _____

4. Содержание расчетно-пояснительной записки (перечень подлежащих разработке _____

вопросов

5. Перечень графического материала (с точным указанием обязательных чертежей)

Консультанты по проекту (работе, с указанием относящихся к ним разделов проекта)

Раздел	Консультант	Подпись, дата	
		Задание выдал	Задание принял

7. Дата выдачи задания _____

Руководитель _____

(ФИО, подпись)

Задание принял к исполнению _____

(ФИО,
подпись)

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование этапов выпускной квалификационной работы	Срок выполнения этапов работы	Примечание

Обучающийся

(ФИО, подпись)

Руководитель

(ФИО, подпись)

**1.4 Образец отзыва руководителя
ОТЗЫВ РУКОВОДИТЕЛЯ**

на студента _____ курса очной формы обучения
института пищевых производств, по специальности: 19.02.08 Технология мяса
и мясных продуктов

(Ф.И.О. полностью)

Тема Дипломной работы _____

Сроки начала и окончания выполнения работы (включая сбор материала), по
теме на младших курсах: _____

Общая характеристика деятельности студента во время подготовки
дипломной работы (например: показал большое трудолюбие, проявил халатность),
степень самостоятельности и творческого отношения к выполняемой работе,
участие в общественной деятельности, конференциях, публикациях _____

Заключение о возможности присуждения квалификации и рекомендации к
поступлению на бакалавриат: _____

«__» _____ 20__ г.

Научный руководитель: _____

(должность, место работы, ученая степень, звание)

(Ф.И.О.)

(подпись)

1.5 Образец титульного листа

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
 Департамент научно-технологической политики и образования
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
 высшего образования
 «Красноярский государственный аграрный университет»
 Институт пищевых производств

Кафедра «Технология
 консервирования и пищевая
 биотехнология»

Зав. кафедрой д.т.н., профессор
Величко Н.А.

(подпись)

" _____ " _____ 20 г.

ДИПЛОМНАЯ РАБОТА

00.39.00.ПЗ

Выполнил	_____	
	(подпись)	Ф.И.О.
Руководитель	_____	
(ученая степень, звание)	(подпись)	Ф.И.О.
Нормоконтроль	_____	
(ученая степень, звание)	(подпись)	Ф.И.О.

Красноярск 20

1.6 Образец задания демонстрационного экзамена базовый уровень

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 таблице 1.

Таблица 1 – Пример рецептуры

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	

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 таблице 2).

Таблица 2 - Бланк оценки качества и соответствию стандарту

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		

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 таблице 3.

Таблица 3 - Бланк оценки качества и соответствию стандарту

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		

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 таблице 4.

Дата	Наименование	Количество, кг	Изготовитель, поставщик, условия транспортировки	Дата изготовления	Предельный срок хранения	Температура, °С	Результат органолептической оценки, доброкачественности продукта	Дата отбора образца	Количество проверенной продукции, кг	Количество несоответствующей продукции, кг	Ф.И.О. отв. лица отв. за входной контроль.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

1.7. Образец задания демонстрационного экзамена профильный уровень

Описание модуля 1:

Модуль 1. Производство натуральных полуфабрикатов из говядины

Участник планирует свое время работы и организацию рабочего места.

Каждый участник получает задание. В процессе выполнения задания участник должен:

- Произвести подбор и подготовку сырья для выработки порционных и мелкокусковых полуфабрикатов;
- Изготовить максимальное количество порционных полуфабрикатов;
- Изготовить мелкокусковые полуфабрикаты;
- Произвести укладку и взвешивание готовой продукции

Примечание

При получении порционных полуфабрикатов из крупнокусковых необходимо производить рациональную нарезку сырья для получения максимального количества порционных полуфабрикатов.

Порционные и мелкокусковые бескостные полуфабрикаты представляют собой куски мякоти неправильной округлой или овально-плоской формы, неопределенной толщины, нарезанные

в поперечном направлении к расположению мышечных волокон, массой от 70г до 1000г включительно. Межмышечную жировую и соединительную ткань не удаляют.

Мелкокусковые бескостные полуфабрикаты — это куски мяса с массой от 10 до 500 г включительно. Поверхность не заветренная, мышечная ткань упругая, без сухожилий, грубой соединительной ткани и раздробленных косточек.

Полученные порционные и мелкокусковые полуфабрикаты необходимо уложить в лотки и взвесить. Масса порции порционного полуфабриката 125г., мелкокускового полуфабриката – 250г.

Описание модуля 2:

Модуль 2: Производство натуральных полуфабрикатов из свинины

Участник планирует свое время работы и организацию рабочего места.

Каждый участник получает задание. В процессе выполнения задания участник должен:

- Произвести верификацию, прием и подготовку сырья;
- Выполнить обвалку опеределенного отруба;
- Выполнить жиловку мяса;

Примечание

При получении порционных полуфабрикатов из крупнокусковых необходимо производить рациональную нарезку сырья для получения максимального количества порционных полуфабрикатов.

Порционные и мелкокусковые бескостные полуфабрикаты представляют собой куски мякоти неправильной округлой или овально- плоской формы, определенной массы и толщины, нарезанные в поперечном

направлении к расположению мышечных волокон. Поверхность полуфабрикатов не заветренная, ткань упругая, без сухожилий и раздробленных косточек. Межмышечную жировую и соединительную ткань не удаляют. Слой подкожного жира не более 10мм.

Мелкокусковые бескостные полуфабрикаты нарезают из сырья, оставшегося после нарезания порционных полуфабрикатов.

Порционные мясокостные полуфабрикаты представляют собой куски мякоти неправильной округлой или овально-продолговатой формы, неопределенной толщины, нарезанные в поперечном направлении к расположению мышечных волокон, массой от 70г до 1000г включительно.

Поверхность полуфабрикатов должна быть не заветренная, мышечная ткань упругая, без сухожилий, грубой соединительной ткани и раздробленных косточек.

Описание модуля 3:

Модуль 3: Производство натуральных полуфабрикатов из баранины

Участник планирует свое время работы и организацию рабочего места.

Каждый участник получает задание. В процессе выполнения задания участник должен:

Произвести верификацию, прием и подготовку сырья;

- Выполнить обвалку определенного отруба;
- Выполнить жиловку мяса;
- Произвести подбор и подготовку сырья для выработки порционных и мелкокусковых полуфабрикатов;
- Изготовить максимальное количество порционных полуфабрикатов;
- Изготовить мелкокусковые полуфабрикаты;
- Произвести укладку и взвешивание готовой продукции

Примечание

Порционные и мелкокусковые бескостные полуфабрикаты представляют собой куски мякоти неправильной округлой или овально-плоской формы, определенной массы и толщины, нарезанные в поперечном направлении к расположению мышечных волокон. Поверхность полуфабрикатов не заветренная, ткань упругая, без сухожилий и раздробленных косточек. Межмышечную жировую и соединительную ткань не удаляют. Слой подкожного жира не более 10мм.

Мелкокусковые бескостные полуфабрикаты нарезают из сырья, оставшегося после нарезания порционных полуфабрикатов.

Порционные мясокостные полуфабрикаты представляют собой куски мякоти неправильной округлой или овально-продолговатой формы, неопределенной толщины, нарезанные в поперечном направлении к расположению мышечных волокон, массой от 70г до 1000г включительно.

Поверхность полуфабрикатов должна быть незаветренная, ткань упругая, без сухожилий и раздробленных косточек.

Полученные порционные и мелкокусковые полуфабрикаты необходимо уложить в лотки и взвесить. Масса порции порционного полуфабриката 125г., мелкокускового полуфабриката – 250г.

Описание модуля 4:

Модуль 4: Производство натуральных полуфабрикатов из птицы

Участник планирует свое время работы и организацию рабочего места.

Каждый участник получает задание. В процессе выполнения задания участник должен:

- Произвести верификацию, прием и подготовку сырья;
- Выполнить разделку тушек кур, уток;
- Выполнить обвалку тушек (в зависимости от наименования специального мясного продукта в тайном задании);
- Изготовить кусковые полуфабрикаты;
- Произвести укладку, упаковку, взвешивание и маркировку готовой продукции.

Предлагается выполнить следующий ассортимент кусковых полуфабрикатов из мяса птицы (кур):

1. грудка – грудные мышцы овальной формы с грудной костью и кожей.

Края ровные без глубоких надрезов мышечной ткани. Допускаются остатки ребер до 2 см.

2. бедро - часть тушки, состоящая из бедренной кости с прилегающими к ней мякотными тканями.

3. голень - часть тушки, состоящая из большой и малой берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями.

4. крыло плечевая и локтевая части - передняя конечность тушки, отделенная по плечевому суставу, состоящая из плечевой, локтевой, лучевой костей, без костей кисти, с прилегающими к ним мякотными тканями.

5. набор для первых блюд – спинно-лопаточная и пояснично-крестцовая части тушки без крыльев. Допускается включение концов крыльев (кисти), кожи и жира в естественном соотношении.

Полуфабрикаты необходимо укладывать в один ряд на лотки, упаковать и взвесить. Масса порции кусковых полуфабрикатов из птицы не менее 500 г.

Описание модуля 5:

Модуль 5: Продажи и обслуживание клиентов

Участник планирует свое время работы и организацию рабочего места.

В процессе выполнения экзаменационного задания участник должен:

- приветствовать, общаться и оперативно обслуживать клиентов
- внимательно относиться к своему внешнему виду, быть опрятным
- отвечать на вопросы относительно магазина или организации, его товаров и услуг
- собирать информацию о клиенте или продукте для определения потребностей клиента
- консультировать клиентов по мясным продуктам, мясным частям и их использованию (состав продукта, происхождение, переработка)
- планировать и реализовывать рекламные кампании
- выкладывать продукцию таким образом, чтобы увеличить продажи

