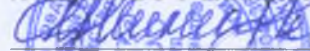


Министерство образования Пензенской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»

СОГЛАСОВАНО

Председатель ГЭК

технолог по качеству, ООО «Крестьянское
хозяйство Макарова И.М.»



Д.Ф. Мингазова

«10» 2023 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор



Т.Ю. Проркина

«17» 12 2023 г.



ПРОГРАММА
государственной итоговой аттестации
выпускников по специальности
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
(базовая подготовка)

Рассмотрены на заседании методической цикловой комиссии профессиональных дисциплин по укрупненным группам специальностей «Промышленная экология и биотехнологии, сервис»

Протокол № 4 от «07» декабрь 2023 г.

Председатель МЦК  Т.В. Фомина

1. Пояснительная записка

Программа государственной итоговой аттестации является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (базовая подготовка).

Государственная итоговая аттестация, завершающая освоение имеющих государственную аккредитацию основных профессиональных образовательных программ, является обязательной. Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями.

Программа государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (базовая подготовка) разработана в соответствии с:

Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ (действующая редакция) «Об образовании в Российской Федерации»;

Приказом Минпросвещения России от 24.08.2022 N 762 (действующая редакция) "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";

Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 (действующая редакция) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 379 (ред. от 13.07.2021) (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 31 июля 2014 г., регистрационный N 33389);

Методическими рекомендациями по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена (направлены письмом Минобрнауки России от 20.07.2015 N 06-846).

2. Цели и задачи ГИА

Государственная итоговая аттестация проводится в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основных образовательных программ соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта.

Задачами государственной итоговой аттестации являются:

проверка освоенности выпускником профессиональных компетенций и его готовности к выполнению профессиональных задач;

систематизация и закрепление знаний, умений обучающихся по специальности при решении конкретных практических задач;

определение уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

Требования к результатам освоения образовательной программы:

Область профессиональной деятельности выпускника: организация и ведение технологических процессов производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.

Выпускник, освоивший основную образовательную программу среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (базовая подготовка) должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Выпускник, освоивший основную образовательную программу среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (базовая подготовка) должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

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

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

ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.

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

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

ВД 2. Обработка продуктов убоя.

ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

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

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

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

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

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

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

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

ВД 4. Организация работы структурного подразделения.

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

3.Формы государственной итоговой аттестации - выпускная квалификационная работа (дипломная работа).

Объем времени на подготовку – 4 недели и проведение - 2 недели.

Сроки подготовки выпускной квалификационной работы: с 18 мая по 14 июня 2024 года.

Сроки защиты выпускной квалификационной работы: с 15 июня по 28 июня 2024 года.

4. Тематика выпускных квалификационных работ

1. Организация и ведение технологического процесса производства корейки копчено-вареной высшего сорта.
2. Организация и ведение технологического процесса производства бекона любительского копчено-запеченного высшего сорта.
3. Организация и ведение технологического процесса сосисок сливочных высшего сорта.
4. Организация и ведение технологического процесса производства колбасы вареной докторской высшего сорта.
5. Организация и ведение технологического процесса производства сарделек свиных высшего сорта.
6. Организация и ведение технологического процесса производства мясного хлеба заказного высшего сорта.
7. Организация и ведение технологического процесса производства сарделек говяжьих первого сорта.
8. Организация и ведение технологического процесса производства пастромы копчено-запеченной высшего сорта.
9. Организация и ведение технологического процесса производства сосисок любительских высшего сорта.
10. Организация и ведение технологического процесса производства холодца.
11. Организация и ведение технологического процесса производства колбасы ливерной вареной первого сорта.
12. Организация и ведение технологического процесса производства колбасы полукопченой краковской высшего сорта.
13. Организация и ведение технологического процесса производства ветчины из мяса птицы.
14. Организация и ведение технологического процесса производства паштета пикантного высшего сорта.
15. Организация и ведение технологического процесса производства сарделек говяжьих первого сорта.
16. Организация и ведение технологического процесса производства мясного хлеба ветчинного первого сорта.
17. Организация и ведение технологического процесса производства колбасы вареной молочной высшего сорта.
18. Организация и ведение технологического процесса производства студня мясного высшего сорта.
19. Организация и ведение технологического процесса производства сосисок кремлевских высшего сорта.

5. Подготовка и защита выпускной квалификационной работы

5.1 Выбор и утверждение темы, назначение руководителя дипломной работы

Темы дипломных работ сформулированы с учетом тематики курсовых работ по специальности, рекомендаций работодателя. Каждый студент самостоятельно выбирает тему, консультируясь с ведущими преподавателями. Закрепление за студентом темы дипломной работы и назначение руководителя утверждается приказом директора колледжа.

Руководители дипломных работ назначаются из числа высококвалифицированных преподавателей и практических работников, имеющих достаточный научно-методический уровень и опыт руководства.

Руководитель дипломной работы обязан:

- оказывать помощь студенту в составлении плана дипломной работы;
- регулярно консультировать дипломника по всем возникшим вопросам;

контролировать ход написания работы;
дать отзыв на дипломную работу.

5.2 Организация выполнения дипломных работ

Подготовка дипломной работы начинается с составления задания по установленной форме, где указывается тема и объект исследования, определяется перечень основных видов работ, объемы разделов, календарный график выполнения и представления дипломной работы к защите. Задания составляются руководителями дипломных работ, рассматриваются на заседании методических цикловых комиссий и утверждаются заместителем директора по учебно-воспитательной работе. Задания должны быть даны студентам не позднее, чем за 2 недели до выхода на преддипломную практику.

В период подготовки ВКР руководители дипломных работ проводят со студентами индивидуальные консультации на базе образовательного учреждения по утвержденному графику.

5.3 Требования к содержанию, объему и структуре ВКР

Дипломная работа должна включать в себя следующие элементы:

1. Титульный лист
2. Задание на дипломную работу
3. Содержание
4. Введение
5. Основная часть (главы)
6. Заключение
7. Список использованных источников.
8. Приложения.

Требования к содержанию, объему и оформлению дипломных работ устанавливаются методическими рекомендациями.

5.4 Рецензирование и защита ВКР

Дипломная работа в сброшюрованном или переплетенном виде представляется научному руководителю, который готовит отзыв на данную работу. В отзыве научный руководитель характеризует степень самостоятельности студента, проявленную в процессе дипломного исследования, владение методами исследования, практическую ценность авторских выводов и предложений, соответствие диплома предъявляемым требованиям, возможность допуска работы к защите и присвоения выпускнику соответствующей квалификации.

При положительном отзыве руководитель ставит подпись на титульном листе, которая означает положительную оценку работы и допуск к ее внешнему рецензированию.

Затем диплом с положительным отзывом передается студентом на внешнюю рецензию, обязательными моментами которой должны быть: позитивная часть, недостатки, общий вывод о соответствии диплома требованиям, возможность допуска к защите, присвоения квалификации и оценка по пятибалльной системе. Подпись рецензента заверяется печатью организации рецензента.

Дипломная работа с отзывом и рецензией должна быть представлена студентом для регистрации в установленные сроки.

Защита дипломной работы проводится на открытом заседании Государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

Председатель (заместитель председателя) ГЭК объявляет фамилию, имя, отчество студента, название темы диплома, зачитывается отзыв руководителя и внешняя рецензия. Затем следует доклад дипломника продолжительностью 10-15 минут и ответы на вопросы членов комиссии. В докладе студент излагает актуальность, цель, предмет, объект исследования, основные выводы и конкретные предложения, иллюстрируя отдельные наиболее существенные моменты схемами, таблицами, графиками (4-6 листов). Вопросы задаются студенту строго по теме исследования. Ответы должны быть краткими и глубокими по содержанию. Количество вопросов не ограничивается. Затем студенту предоставляется заключительное слово для ответа

на замечания экзаменационной комиссии. Продолжительность защиты - не более 45 минут на одного студента.

Результаты защиты дипломной работы определяются оценками по пятибалльной системе.

6. Критерии оценки

Критериями оценки являются:

- актуальность исследования;
- правильность определения объекта и предмета исследования, целей и задач;
- степень соответствия содержания исследования поставочным целям и задачам;
- четкость структуры и логическая последовательность изложения материала;
- убедительность аргументации;
- лаконичность и ясность формулировок;
- конкретность изложения результатов исследования;
- обоснованность выводов;
- соблюдение требований к оформлению работы.

Критерии оценок

Оценка «**ОТЛИЧНО**» выставляется в том случае, если:

работа актуальна, выполнена самостоятельно, имеет творческий характер, отличается определенной новизной;

дан обязательный анализ степени теоретического исследования проблемы, различных подходов к ее решению;

показано знание нормативной базы, учтены последние изменения в законодательстве и нормативных документах по данной проблеме;

проблема раскрыта глубоко и всесторонне, материал изложен логично;

в работе проведен количественный анализ проблемы, который подкрепляет теорию и иллюстрирует реальную ситуацию, приведены таблицы сравнений, графики, диаграммы, формулы, показывающие умение автора формализовать результаты исследования;

широко представлена библиография по теме работы;

приложения к работе иллюстрируют достижения автора и подкрепляют его выводы;

по своему содержанию и форме работа соответствует всем предъявляемым требованиям.

Оценка «ХОРОШО»:

работа актуальна, написана самостоятельно;

дан анализ уровня теоретического исследования проблемы;

основные положения работы раскрыты на достаточной теоретическом и методологическом уровне;

теоретические положения сопряжены с практикой;

представлены количественные показатели, характеризующие проблемную ситуацию;

практические рекомендации обоснованы;

приложения грамотно составлены и прослеживается их связь с положениями дипломной работы;

составлена библиография по теме работы;

оформление работы соответствует требованиям.

Оценка «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО»:

имеет место определенное несоответствие содержания работы заявленной теме;

исследуемая проблема в основном раскрыта, но не отличается новизной, теоретической глубиной и аргументированностью;

нарушена логика изложения материала, задачи раскрыты не полностью;

в работе не полностью использованы необходимые для раскрытия темы научная литература, нормативные документы, а также материалы страховой практики;

теоретические положения слабо увязаны с практикой, практические рекомендации носят формальный характер:

содержание приложений не способствует решению поставленных задач:

не соблюдены в полном объеме требования к оформлению.

Оценка «**НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО**»:

содержание работы не соответствует теме;

работа содержит существенные теоретико – методологические ошибки и поверхностную аргументацию основных положений;

оформление работы не соответствует установленным требованиям.

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

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится Колледжем с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников.

Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья регулируется Положением о государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным Приказом директора ГАПОУ ПО ПКСТПБ.

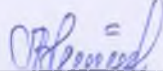
8. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации


По результатам государственной аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами (далее - апелляция).

Порядок подачи и рассмотрения апелляций, пересдачи государственной итоговой аттестации регулируется Положением о государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным Приказом директора ГАПОУ ПО ПКСТПБ.

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по УВР

 Л.В. Волкова

« 27 »  2023 г.