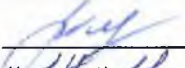

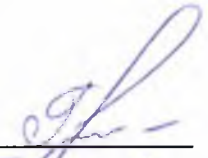



БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ОМСКОЙ ОБЛАСТИ  
«КАЛАЧИНСКИЙ АГРАРНО-ТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Программа рассмотрена  
на заседании ЦМК  
Протокол № 3  
от «09» ноября 2017 г.

СОГЛАСОВАНО  
Заместитель директора по УПР  
 Е.Н. Тястова  
«14» 11 2017 г.

  
ОДОБРЕНО  
Работодатель   
АО «Сибирский Бэкон»  
наименование предприятия  
директор Е.В. Тригорина  
должность, подпись, ФИО  
10.11.2017  
дата

МП

ОДОБРЕНО  
Председатель ГЭК  Д.Н. Тухов  
подпись, ФИО

16.04 2021  
дата

МП

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ  
по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов»

на 2022/2023 учебный год

## 1. Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации является частью образовательной программы среднего профессионального образования и определяет совокупность требований к государственной итоговой аттестации студентов бюджетного профессионального образовательного учреждения Омской области «Калачинский аграрно-технический техникум».

Программа государственной итоговой аттестации (далее – ГИА) разработана в соответствии с:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов »;

- «Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 года № 968 (в ред. Приказа Минобрнауки РФ от 31.01.2014 № 74, от 17.11.2017 №1138);

- «Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования», утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291;

- Положением о проведении государственной итоговой аттестации в бюджетном профессиональном образовательном учреждении Омской области «Калачинский аграрно-технический техникум» (далее – БПОУ КАТТ, техникум).

Целью ГИА является определение соответствия результатов освоения студентами образовательной программы среднего профессионального образования (далее – образовательная программа) требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов ».

Задачей ГИА является комплексная проверка уровня сформированности общих и профессиональных компетенций выпускника, в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности.

Государственная итоговая аттестация является частью оценки качества освоения образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов » и является обязательной процедурой для выпускников заочной формы обучения, завершающих освоение образовательной программы среднего профессионального образования.

К государственной итоговой аттестации, допускаются студенты, не имеющие академических задолженностей и в полном объеме выполнившие учебный план по образовательной программе.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение выпускниками общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

## 2. Требования к уровню подготовки выпускников

Программа государственной итоговой аттестации разрабатывается в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД):

- организация и ведение технологических процессов производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- скот всех видов, птица и кролики;
- продукты убоя, в том числе мясное, кишечное, эндокринно-ферментное сырье, кровь, шкуры;
- сырье, основные и вспомогательные материалы для производства мяса и мясных продуктов, и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- готовая мясная продукция;
- пищевые товары народного потребления из животного сырья, в том числе продукты из крови, клей и желатин, яйцепродукты, сухие животные корма, пищевые топленые жиры и технический жир;
- технологии производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- технологическое оборудование для производства мяса, мясных продуктов, пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- процессы организации и управления производством мяса и мясных продуктов, пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- первичные трудовые коллективы.

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

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

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

ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.

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

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

Обработка продуктов убоя.

ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

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

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

Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

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

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

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

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

Организация работы структурного подразделения.

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

5. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: по профессии жиловка мяса и субпродуктов

ПК 5.1. Выполнять разделку туш, полутуш и четвертин на отруба(части).

ПК 5.2. Выполнять процесс обвалки частей туш скота (по видам).

ПК 5.3. Выполнять процесс жиловки мяса (по видам)и разделять его по сортам.

ПК 5.4. Выполнять процесс жиловки субпродуктов.

### 3. Форма и срок проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация выпускников БПОУ КАТТ по образовательной программе среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов »проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (далее ВКР). Видом выпускной квалификационной работы является дипломная работа.

В соответствии с учебным планом объем времени на государственную итоговую аттестацию составляет 6 недель (4 недели на подготовку дипломной работы с «22» мая по «16» июня 2023 г., 2 недели на защиту дипломной работы с «19» июня по «30» июня 2023 г.)

### 4. Требования к ВКР

В соответствии с Положением о проведении государственной итоговой

аттестации техникума организацию и контроль выполнения ВКР осуществляет руководитель ВКР, назначенный приказом директора техникума.

Руководитель ВКР несет ответственность за своевременное проведение мероприятий по подготовке и проведению государственной итоговой аттестации на соответствующий учебный год и обеспечение соответствия подготовленной к защите ВКР установленным требованиям.

Требования к ВКР изложены в методических рекомендациях по написанию выпускной квалификационной работы.

Тематика ВКР должна своевременно обновляться, быть актуальной, соответствовать выбранной специальности, а также отражать современное состояние и перспективу развития науки и практики. Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Темы для ВКР - разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

Утвержденные темы ВКР предлагаются студентам-выпускникам на выбор. Студент-выпускник имеет право выбрать одну из предложенных руководителем тем или предложить собственную с обоснованием выбора.

При выборе темы выпускной квалификационной работы студент-выпускник вправе предлагать такую тему, которая углубляет и разворачивает какую-либо из тем подготовленных им курсовых работ.

По закрепленным темам руководители ВКР разрабатывают индивидуальные задания, которые обсуждаются на заседании цикловой методической комиссии и утверждаются заместителем директора по учебно-методической работе.

## 5. Темы выпускных квалификационных работ

№	Темы ВКР	Профессиональные компетенции
1	Организация технологического процесса убоя в АО «Омский бекон»	ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.
2	Организация технологического процесса заморозки, хранения сырья и готовой продукции в АО «Омский бекон»	ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов. ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.
3	Организация технологического процесса убоя и переработки кроликов в исследуемой организации	ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.
4	Организация осуществления контроля качества сырья и полуфабрикатов в АО	ПК 3.1. Контролировать качество сырья,

	«Омский бекон»	<p>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.</p>	
5	Организация технологического процесса копчения в исследуемой организации.		
6	Организация технологического процесса упаковки и маркировки готовой продукции в АО «Омский бекон»		
7	Организация технологического процесса формовки колбасных изделий в АО «Омский бекон»		
8	Организация технологического процесса производства полуфабрикатов в тесте в исследуемом предприятии.		
9	Организация технологического процесса термообработки готовой продукции в АО «Омский бекон»		
10	Организация технологического процесса термообработки готовой продукции в исследуемой организации		
11	Организация технологического процесса производства мелкокусковых полуфабрикатов в АО «Омский бекон»		
12	Организация технологического процесса производства крупнокусковых полуфабрикатов в АО «Омский бекон»		
13	Организация работы колбасно-кулинарного производства в АО «Омский бекон»		<p>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.</p>
14	Организация работы по приемке, убою и первичной переработке скота в мясоперерабатывающем цехе ИП Ракитянский А.В.		
15	Организация работы по термической обработке готовой продукции в исследуемом организации		
16	Организация работы цеха по производству полуфабрикатов в исследуемой организации		
17	Применение технологии производства котлеты натуральной охлажденной из свинины в АО «Омский бекон»	<p>ПК 5.1. Выполнять разделку туш, полутуш и четвертин на отруба (части).</p>	

18	Применение технологии производства ребрышек свиных охлажденных в АО «Омский бекон»	ПК 5.2. Выполнять процесс обвалки частей туш скота (по видам).
19	Технологический процесс жиловки мясокостных субпродуктов в исследуемой организации	ПК 5.3. Выполнять процесс жиловки мяса (по видам) и разделять его по сортам.
20	Применение технологии производства котлеты натуральной охлажденной из говядины в исследуемой организации	ПК 5.4. Выполнять процесс жиловки субпродуктов.

### 6. Критерии оценки ВКР

Критерии	Показатели			
	5(отлично)	4(хорошо)	3 (удовлетв)	2 (неудовлетв)
	1. Обоснованность выбора. Полнота раскрытия темы, соответствие заявленных целей, задач содержанию работы	Подтверждена актуальность темы. Тема раскрыта полностью.	Полностью или частично подтверждена актуальность темы. Тема раскрыта, но также изложены вопросы, выходящие за рамки темы.	Частично подтверждена актуальность темы. Тема раскрыта, но не изложены некоторые вопросы темы.
2. Логичность и систематизированность изложения	Полностью соблюдена логика исследования; имеются все взаимосвязанные структурные части работы.	Изложение логично. Структурные части работы взаимосвязаны частично.	Нарушена логика исследования, не все структурные части работы взаимосвязаны.	Изложение нелогично. Структурные части работы не взаимосвязаны.
3. Качество подбора и описания используемой информации	Полный и актуальный список используемых источников информации (более 25). Достоверность данных и их адекватное применение. Высокий уровень	Недостаточно полный, но актуальный список используемых источников информации (20-25). Достоверность данных и их адекватное применение. Средний	Не полный и не достаточно актуальный список используемых источников информации (15-20). Данные не всегда достоверны и не везде их адекватно применимы.	Не полный и не актуальный список используемых источников информации (менее 15). Данные не достоверны и не адекватны. Низкий уровень использования ИКТ в

	использования ИКТ в обработке информации.	уровень использования ИКТ в обработке информации.	Средний уровень использования ИКТ в обработке информации.	обработке информации.
4. Содержание теоретической части работы	Изложены основные теоретические положения (понятия, классификации, подходы, принципы, факторы, нормы и др.) Сопоставлены различные точки зрения по теме исследования. Сделаны собственные выводы по вопросам темы.	Изложены не все основные понятия, классификации, подходы, принципы, факторы, нормы и др. Не сопоставлены различные точки зрения по вопросам темы. Сделаны собственные выводы по вопросам темы.	Частично изложены основные понятия, классификации, подходы, принципы, факторы, нормы и др. Не сопоставлены различные точки зрения по вопросам темы. Не сделаны собственные выводы по вопросам темы.	Не изложены основные понятия, классификации, подходы, принципы, факторы, нормы и др. Не сопоставлены различные точки зрения по вопросам темы. Не сделаны собственные выводы по вопросам темы.
5. Практическая направленность исследования	Дана полная характеристика базы исследования. Проведен анализ деятельности предприятия и интерпретированы практические результаты. Разработаны рекомендации с возможностью внедрения в деятельность предприятия.	В неполной мере дана характеристика базы исследования. Проведен анализ деятельности предприятия и частично интерпретированы практические результаты. Сделаны выводы и рекомендации.	В неполной мере дана характеристика базы исследования. Проведен поверхностный анализ деятельности предприятия, частично интерпретированы практические результаты. Не сделаны выводы и рекомендации.	В неполной мере дана характеристика базы исследования. Не проведен анализ деятельности предприятия и не интерпретированы практические результаты. Не сделаны выводы и рекомендации.
6. Качество анализа и решения поставленных задач	Полностью реализованы поставленные задачи с учетом современных тенденций. Сделаны конкретные выводы по	Частично реализованы поставленные задачи с учетом современных тенденций. Сделаны выводы по решению	Частично реализованы поставленные задачи с учетом современных тенденций. Не сделаны выводы по решению	Не реализованы поставленные задачи. Не сделаны выводы.



	решению поставленных задач.	поставленных задач.	поставленных задач.	
7. Качество оформления работы	Соблюдены все требования к оформлению работы.	Допущены некоторые нарушения требований, не влияющие на восприятие работы.	Допущены нарушения требований, влияющие на восприятие работы.	Не соблюдены основные требования.
8. Качество выполнения этапов работы	Высокая степень самостоятельности, ответственности и при выполнении работы. Все этапы работы выполнены качественно и в срок.	Высокая или средняя степень самостоятельности, ответственности и при выполнении работы. Работа сдана в срок, но сроки выполнения промежуточных этапов соблюдены частично.	Средняя степень самостоятельности, ответственности и при выполнении работы. Работа сдана позже срока, но до начала ГИА.	Низкая степень самостоятельности, ответственности и при выполнении работы. Работа сдана позже начала ГИА.
9. Защита работы	Доклад тщательно подготовлен. Свободное владение материалом по теме работы. Ответы на все вопросы.	Доклад хорошо подготовлен. Владение материалом по теме работы. Затруднения при ответе на некоторые вопросы.	Доклад слабо подготовлен. Слабое владение материалом по теме работы. Затруднения при ответе на вопросы.	Доклад не подготовлен. Невладение материалом по теме работы. Отсутствие ответов на вопросы.
10. Качество представления информации	Соблюдение регламента для представления исследования. Презентация и раздаточный материал соответствует содержанию доклада и оформлены грамотно.	Соблюдение регламента для представления исследования. Презентация и раздаточный материал в целом соответствуют содержанию доклада, но оформлены с некоторыми замечаниями.	Изложение необходимой информации с нарушением регламента. Презентация и раздаточный материал не соотносятся с содержанием доклада и оформлены с замечаниями	Информация не представлена. Презентация и раздаточный материал отсутствуют.



## Карта оценивания доклада дипломной работы

№ п/п	Ф.И.О. студента	Показатели оценивания					Итоговая отметка
		Защита работы			Качество представления информации		
		Качество подготовки доклада	Владение материалом по теме работы	Ответы на вопросы	Соблюдение регламента для представления исследования	Наличие и качество презентации и раздаточного материала (графическая часть)	
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							