



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00f439b19b00c4b39794bb549112277377
Владелец: Керимова Оксана Владимировна
Должность: Директор
Действителен с 03.05.2023 по 26.07.2024

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ПЕНЗЕНСКИЙ КАЗАЧИЙ ИНСТИТУТ ТЕХНОЛОГИЙ (ФИЛИАЛ)
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г. РАЗУМОВСКОГО
(ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»
(ПКИТ (ФИЛИАЛ) ФГБОУ ВО «МГУТУ ИМ. К.Г. РАЗУМОВСКОГО (ПКУ)»**

УТВЕРЖДАЮ

**Директор ПКИТ (филиал) ФГБОУ ВО
«МГУТУ им. К.Г. Разумовского
(ПКУ)»**

О.В. Керимова

«26» августа 2022 г.



**ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКЕ
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по специальности

19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

уровень подготовки

базовый

квалификация

Техник-технолог

форма обучения

очная, заочная

Пенза 2022

ОДОБРЕНО

ПЦК

профессиональных

дисциплин


Председатель ПЦК


_____ А.И. Долотин

Протокол № 1 от 26.08.2022

СОГЛАСОВАНО

Начальник учебно-методического
отдела


_____ Е.А. Гусарова

«26» августа 2022 г.

Составитель:

Преподаватель ПКИТ

(филиал)

ФГБОУ ВО МГУТУ

им. К.Г. Разумовского


_____ А.И. Долотин

(ПКУ)

Рабочая программа рекомендована к утверждению экспертами:

Исполнительный директор ООО
«ЩЕДРЫЙ СЛАВИЧЬ»



_____ В.Ю. Чиркин

Генеральный директор
ООО «КАРАВАН 24»



_____ О.А. Гуськова

Рабочая программа государственной итоговой аттестации разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 N 379 (ред. от 13.07.2021), учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов и программы итоговой аттестации.

Программа государственной итоговой аттестации (далее ГИА) предназначена для студентов, завершающих обучение по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» и является частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по данной специальности.

Программа ГИА содержит: форму и вид государственной итоговой аттестации, объём времени на подготовку и проведение ГИА, сроки проведения ГИА, содержание фонда оценочных средств, условия подготовки и процедуру проведения ГИА, критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника.

Государственная итоговая аттестация представляет собой форму оценки степени и уровня освоения обучающимися образовательной программы.

Государственная итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки студентов и в соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968 г. "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования", с изменениями, а также согласно Положения «О государственной итоговой аттестации выпускников».

Целью государственной итоговой аттестации является определение соответствия результатов освоения студентами основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов».

Нормативный срок освоения специальности базовой подготовки на базе среднего общего образования при очной форме получения образования составляет 2 года 10 месяцев.

Присваиваемая квалификация – техник-технолог.

1 Форма и вид Государственной итоговой аттестации

Формой ГИА для студентов специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» является выполнение и защита выпускной квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии или специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Защита выпускной квалификационной работы проводится на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

Содержание и структура пояснительной записки выпускной квалификационной работы определены в «Методических рекомендациях к выполнению выпускной квалификационной работы по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов», а также стандарте предприятия «Оформление выпускных квалификационных и курсовых проектов (работ)».

2 Результаты освоения ОПОП

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПМ.01. 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 птищецеха.

ПМ.02. 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.

ПМ.03. 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.

ПМ.04. 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.

ПМ 05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

3 Объем времени на подготовку и проведение ГИА

Объем времени на подготовку и проведение Государственной итоговой аттестации регламентирован графиком учебного процесса, который разработан на основании Федерального Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 384 от 22 04. 2014г. составляет 4 недели с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

4 Сроки проведения ГИА

Сроки проведения защиты выпускной квалификационной работы с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

5 Организация разработки тематики выпускных квалификационных работ

5.1 Цели и задачи выполнения выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа представляет собой технический проект, посвященный решению проектно-конструкторской или технологической задачи специальности подготовки техника-технолога: по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов».

Выпускные работы являются учебно-квалификационными; при их выполнении студент должен показать способности и умения, опираясь на полученные знания, решать на современном уровне задачи профессиональной деятельности, грамотно излагать специальную информацию, докладывать и отстаивать свою точку зрения перед аудиторией.

Тематика выпускной квалификационной работы ориентирована на производственно-технологическую деятельность, должна быть направлена на:

- проектирование и проведение производственных работ;
- выполнение специализированных производственных работ;

- обработку и анализ получаемой производственной информации, обобщение и систематизацию результатов производственных работ с использованием современной техники и технологии;
- разработку нормативных методических и производственных документов.

Цель защиты выпускной квалификационной работы – установление уровня подготовленности выпускника к выполнению профессиональных задач в соответствии с требованиями ФГОС СПО к квалификационной характеристике и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов».

Темы выпускных квалификационных работ определяются по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов». Обучающемуся предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Для подготовки выпускной квалификационной работы обучающемуся назначается руководитель и, при необходимости, консультанты. Закрепление за обучающимися тем выпускных квалификационных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется приказом директора. Выпускные квалификационные работы студентов подлежат обязательному рецензированию.

Список примерных тем выпускных квалификационных работ по 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов»:

1. Организовать работу отделений приготовления фарша и термического при колбасном заводе мощностью 3,5 тонн колбасных изделий в смену.
2. Организовать работу накопителя размораживателя и сырьевого отделения при колбасном заводе мощностью 4 тонны колбасных изделий в смену
3. Организовать работу сырьевого отделения при колбасном заводе мощностью 6 тонн колбасных изделий в смену.
4. Организовать работу отделения приготовления фарша при колбасном заводе мощностью 8 тонн колбасных изделий в смену
5. Организовать работу отделения приготовления фарша и шприцевания при колбасном заводе мощностью 9 тонн колбасных изделий в смену
6. Организовать работу сырьевого отделения при колбасном заводе мощностью 10 тонн колбасных изделий в смену.
7. Совершенствование технологии производства сырокопченых колбас. Технология приготовления продукции из рубленого мяса.
8. Технология приготовления продукции из маринованного мяса.

9. Технология приготовления продукции из натурального мяса.
10. Технология приготовления п/ф из котлетной массы.
11. Характеристика сырья, технология приготовления продукции из мяса.
12. Технология производства запеченной продукции из мяса.
13. Модернизация мини-колбасного цеха.
14. Производство топленых животных жиров.
15. Производство мясных хлебов с использованием белково – жировой композиции.
16. Анализ упаковки колбасы в искусственной и натуральной оболочке.
17. Технология производства ливерных колбас.
18. Реконструкция цеха по производству сосисок.
19. Технология производства пельменей.
20. Технология производства деликатесов из свинины.
21. Технология производства полуфабрикатов из птицы.
22. Технологический процесс изготовления «Студня».
23. Технология производства варёно – копчёных колбас.
24. Технология производства деликатесов из говядины.
25. Технология приготовления продукции из мяса птицы.
26. Технология производства варёных колбас.
27. Технология производства сыро-копчёных колбас
28. Технология производства консерв для детского питания.

5.2 Структура выпускной квалификационной работы

Расчетно-пояснительная записка

- титульный лист
- бланк задания на выпускную квалификационную работу
- содержание
- введение
- основная часть
- архитектурно-строительная часть
- инженерная часть и охрана труда
- экономическая часть
- заключение;
- список литературы
- приложения.

Графическая часть

5.3 Требования к выполнению и содержанию выпускной квалификационной работы

Расчетно-пояснительная записка

Титульный лист и задание

Титульный лист и задание на выпускную квалификационную работу выдается студенту руководителем ВКР (Приложения Б, В), на котором указывается тема, содержание расчетно-пояснительной записки, объема графических работ, фамилии консультантов, дата выдачи задания и срок окончания работы над выпускной квалификационной работой .

На втором листе задания на выпускную квалификационную работу дается план работы студента над проектом, в котором указывается объем и срок окончания отдельных этапов работы.

Задание подписывается руководителем выпускной квалификационной работы и студентом, после чего утверждается заместителем директора по УМР.

ВВЕДЕНИЕ

Введение пояснительной записки должно содержать оценку современного состояния решаемой научно-технической задачи, основание и исходные данные для разработки темы выпускной работы, обоснование необходимости ее проведения. Во введении должны быть показаны актуальность и новизна темы.

ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ

По данному разделу проекта студенты получают методические указания на соответствующей кафедре и выполняют этот раздел на основе их рекомендаций.

Заключение

В заключении студент должен кратко и четко сформулировать основные выводы, результаты проведенной работы над проектом, показать степень выполнения поставленных задач, субъективные и объективные причины, не позволившие выполнить намеченные задачи полностью, дать рекомендации к дальнейшим исследованиям.

Список литературы

В этом разделе приводится список всех использованных источников (учебники, справочники, научные статьи, нормативные материалы и т.д.) На

эти материалы делаются ссылки в тексте записки в виде номера, заключенного в квадратные скобки. Список литературы оформляется в соответствии с номером ссылки.

Каждый вид использованных источников должен включать: порядковый номер – фамилию и инициалы авторов – заглавие источника (книги, статьи и т.д.) – место издания – издательство – год издания – а сведения о статье из периодического издания должны также иметь номер издания или том, страницы на которых напечатана статья. При составлении библиографических ссылок следует руководствоваться ГОСТ Р 7. 05- 2008. Примеры библиографических ссылок приведены в Приложении А и на стр. 25.

Приложения

В приложения следует включать вспомогательный материал, необходимый для полноты восприятия выполненной работы:

- промежуточные математические доказательства, формулы и расчеты;
- таблицы вспомогательных цифровых данных;
- описания аппаратуры и приборов, примененных при проведении экспериментов, измерений, испытаний;
- инструкции и методики, описания алгоритмов и программ задач, решаемых с использованием компьютера, разработанных в процессе выполнения работы;
- иллюстрации вспомогательного характера.

Графическая часть

Графический материал должен полностью соответствовать расчетно-пояснительной записке. Объем графической части дипломного проекта должен быть 3-4 листа формата А1. Объем и содержание графической части дипломного проекта определяет руководитель дипломного проекта.

Если темой является проект реконструкции цеха, завода, в графической части должны быть отражены внесенные изменения: планы производственного цеха до и после реконструкции, дополнительно установленное оборудование, изменения технико-экономических показателей работы предприятия и др.

ОФОРМЛЕНИЕ РАБОТЫ

Текст работы печатается на листах формата А4. Поля на листах: слева – не менее 30 мм, с других сторон – не менее 20 мм. Рекомендуется использовать текстовый редактор Word, шрифт TimesNew Roman размером

12-14, интервал 1,5. Нумерация страниц – в соответствии с принятой в научных журналах. Нумерация глав по порядку арабскими цифрами. Нумерация разделов внутри глав состоит из двух цифр разделенных точкой: номера главы и порядкового номера раздела – 1.1. или 1.2 и т.д. (слово «раздел» или «подраздел» писать не нужно). Нумерация подразделов внутри разделов состоит из номера главы, номера раздела и порядкового номера подраздела – 1.1.1 или 1.1.2 и т.д. Более дробное подразделение нежелательно.

Титульный лист выпускных работ оформляется единообразно в соответствии с указанными образцами; визируется руководителем работы («К защите») и подписывается заведующим кафедрой.

Таблицы и рисунки в тексте даются в сплошной нумерации. Таблицы и рисунки размещаются внутри текста работы на листах, следующих за страницей, где в тексте впервые дается ссылка на них. Все рисунки и таблицы должны иметь названия (заголовки). Используемые на рисунках условные обозначения должны быть пояснены в подрисуночных подписях. Заимствованные из работ других авторов рисунки и таблицы должны содержать после названия (заголовка) ссылку на источник этой информации. Следует избегать помещения на рисунки и таблицы англоязычных надписей.

Нумерация страниц в расчетно-пояснительной записке должна быть сквозной. Страницы Титульный лист и Задание не нумеруются, нумерация начинается с раздела Содержание (стр. 3) Расчетно-пояснительная записка сшивается и переплетается твердым переплетом.

Графическая часть дипломного проекта студента должна быть оформлена в соответствии с основными требованиями «Единой системы конструкторской документации» (ЕСКД). Все чертежи выполняются на компьютере с применением одного из графических редакторов на отдельных листах формата А1 (допускается использование дополнительных форматов А2, А3) в масштабе 1:10, 1:15, 1:20, 1:25, 1:40, 1:50, 1:100, 1:200...Каждый лист графической части проекта снабжается рамкой, которая наносится внутри границ формата: сверху и снизу на расстоянии 5 мм, слева – 20 мм. Внутри рамки на лицевой стороне каждого чертежа или схемы в нижнем правом углу вычерчивается штамп, таблица спецификации оборудования или экспликации помещений (Приложение Г). Графическая часть дипломной работы прикладывается к расчетно-пояснительной записке.

ОТЗЫВ РУКОВОДИТЕЛЯ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

После выполнения выпускной квалификационной работы руководитель выпускной квалификационной работы студента составляет письменный отзыв, который прилагается к расчетно-пояснительной записке.

В отзыве дается характеристика проделанной работы студента:

- актуальность темы;
- полнота представленных материалов и уровень их выполнения;
- новизна принятых в проекте решений;
- перспективы использования разработок и материалов проекта.

Необходимо также отметить отношение студента к работе:

- умение ставить или правильно понимать поставленную задачу;
- возможность работать самостоятельно.

В заключении руководитель делает вывод, о том, что данный проект, может быть рекомендован к защите.

РЕЦЕНЗИЯ НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ .

После выполнения выпускной квалификационной работы студент должен получить рецензию на свою работу от руководителя предприятия, на котором студент проходил квалификационную стажировку. Рецензия прилагается к расчетно-пояснительной записке.

ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ НАД ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ И ЕЕ ЗАЩИТА

Руководитель выпускной квалификационной работы осуществляет следующее:

- в соответствии с направлением выпускной квалификационной работы выдает студенту задание по сбору материала во время квалификационной стажировки;
- на первой неделе выполнения выпускной квалификационной работы выдает студенту задание, утвержденное заместителем директора по УМР, с указанием срока представления готовой выпускной квалификационной работы на просмотр руководителю,.
- оказывает студенту помощь в разработке календарного плана работы над выпускной квалификационной работы;

- рекомендует студенту необходимую основную литературу и другие источники по теме выпускной квалификационной работы
- проводит систематический контроль работы студента над выпускной квалификационной работы и дает ему консультации.

Заместитель директора по УМР на основании представленных материалов решает вопрос о допуске студента к защите. Если заведующий кафедрой не считает возможным допустить студента к защите выпускной квалификационной работы, этот вопрос рассматривается на заседании кафедры с участием руководителя.

Для работы над выпускной квалификационной работы студенту предоставляется рабочее место, необходимое оборудование и технические средства, или в других организациях, с которыми было связано выполнение выпускной квалификационной работы студента.

Над выпускной квалификационной работы студент должен работать систематически и планомерно в течение всего отведенного на это по учебному плану времени. Работа должна проводиться в соответствии с разработанным календарным планом. Студент должен усвоить, что успех выполнения выпускной квалификационной работы во многом зависит от степени проявления автором инициативы, самостоятельности и организованности в работе.

Руководство выпускной квалификационной работы студентов проводится путем регулярных консультаций. Руководитель систематически проверяет объем выполнения студентом работы, следит за качеством выполнения выпускной квалификационной работы с установлением общего процента готовности проекта.

По завершению работы студента над выпускной квалификационной работы руководитель должен оценить выполненную работу в виде письменного отзыва, отзыв представляется в квалификационную комиссию.

К защите выпускной квалификационной работы допускаются студенты, успешно завершившие основное обучение.

Защита выпускной квалификационной работы проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава в соответствии с порядком проведения защиты, утвержденным в техникуме. В процессе защиты выпускной квалификационной работы члены государственной экзаменационной комиссии должны быть ознакомлены с отзывом руководителя выпускной квалификационной работы.

Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссий,

участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов председатель комиссии (в случае отсутствия председателя – его заместитель) обладает правом решающего голоса.

Результаты защиты выпускной квалификационной работы определяются оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Результаты защиты выпускных квалификационных работ, проводимых в устной форме, объявляются в тот же день после оформления протоколов заседаний соответствующей комиссий.

Критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника

Критерии оценивания содержания и качества выполнения и оформления работы отражаются в индивидуальных оценочных листах оценки ВКР на каждого обучающегося в соответствии с темой ВКР и освоенными профессиональными и общими компетенциями.

По результатам выполнения выпускной квалификационной работы выставляется интегральная оценка по установленным критериям. Оценка по критериям производится по дихотомической шкале (0-показатель не проявлен, 1-показатель проявлен не в полном объеме, 2-показатель проявлен полностью).

В оценочном листе подсчитывается максимально возможный балл по всем показателям и суммарный балл, полученный студентом при прохождении Государственной итоговой аттестации.

В критерии оценки уровня подготовки обучающегося по специальности входят:

- уровень усвоения обучающимся материала, предусмотренного учебными программами дисциплин;
- уровень знаний и умений, позволяющий решать ситуационные (профессиональные) задачи;
- обоснованность, четкость, логичность изложения ответов;
- оригинальность решений (предложений) выпускника.

Критерии оценивания устной защиты ВКР:

- логичное, последовательно изложение материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями;
- демонстрация студентом глубоких знаний по теме работы, свободное владение специальной терминологией;

- использование во время доклада наглядных пособий (презентаций, таблиц, схем, графиков, и т.п.) или раздаточного материала, правильные ответы на задаваемые членами ГЭК вопросы.

Таблица 1- Критерии оценки защиты выпускной квалификационной работы

Балл	Теоретические вопросы	Практические вопросы
«Отлично»	Доклад полный, правильный, отражающий содержание ДР, грамотный анализ результатов, осознанное применение профессиональных понятий и терминов. Ответы на вопросы излагаются обоснованно, четко, логично	Самостоятельное и безошибочное решение профессиональных задач, аккуратное оформление результатов графической части
«Хорошо»	Ответ удовлетворяет ранее названным требованиям, полный, правильный; есть неточности в изложении материала (2-3 ошибки, при которых ответ может быть признан правильным, но недостаточно полным, а также ошибки типа описки, оговорки), легко исправляемые по дополнительным вопросам членов ГАК, грамотный анализ результатов, осознанное применение профессиональных понятий и терминов. Ответы на вопросы излагаются обоснованно, четко, логично	Правильное решение профессиональных задач при незначительной помощи преподавателя; допущены неточности при оформлении результатов графической части
«Удовлетворительно»	Ответ в основном правильный, студент владеет материалом, затрудняется самостоятельно раскрыть содержание терминов, понятий. Ответы на вопросы излагаются непоследовательно, с ошибками (1-2 по существу заданного вопроса: в наиболее важных понятиях и терминах)	Недостаточно самостоятельное решение профессиональных задач, аккуратное оформление результатов графической части
«Неудовлетворительно»	Ответы неправильные, не даются ответы на вспомогательные вопросы, допущены существенные ошибки при оформлении пояснительной записки и анализе полученных результатов	Студент допускает существенные ошибки при выполнении графической части дипломной работы, при решении профессиональных задач

Объекты и показатели оценки ВКР

Для оценивания персональных достижений выпускников на соответствие их подготовки требованиям соответствующей основной профессиональной образовательной программы создаются фонды оценочных средств в соответствии с положением о фондах оценочных средств,

позволяющих оценить знания, умения и уровень приобретённых компетенций.

Система оценивания представляет собой:

- механизм осуществления контрольно-диагностической связи между субъектами образовательной программы по поводу успешности образовательного процесса;
- система создания и сбора свидетельств деятельности обучающегося и оценки этих свидетельств на основе заранее определенных критериев.

Чтобы оценить компетенции, а не просто набор профессиональных знаний, набор умений, набор отношений, необходимо создать условия, в которых выпускник смог бы продемонстрировать именно компетенции, как готовность выполнить ту или иную функцию, (операцию, действие).

Данный подход к оцениванию компетенций – выполнение задания на рабочем месте, принцип «здесь и сейчас».

Результаты ГИА определяются оценками «Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно», «Неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседания ГЭК.

При неудовлетворительной оценке рецензии или отзыва студент не допускается к защите ВКР.

В оценочном листе подсчитывается максимально возможный балл по всем показателям и суммарный балл.

Книги

1. Крылова Г.Д. Основы стандартизации, сертификации, метрологии. М.: Аудит, ЮНИТИ, 2014 100 с.
2. Степанов А. И. . Рязанов В. М.: Структурный анализ. М.: Наука, 2015 . 145 с.

Стандарты

3. ГОСТ Р ИСО 9001-96. Системы качества. Модель обеспечения качества при проектировании, разработке, производстве, монтаже и обслуживании. М.: Изд-во стандартов, 2014. 22 с.

Сборник стандартов

4. Государственная система стандартизации: (Сборник): ГОСТ Р 1.0-92, ГОСТ Р 1.2-92, ГОСТ Р 1.4-93, ГОСТ Р 1.5-92, ГОСТ Р 1.8-95 - ГОСТ Р 1.10-95. М.: Изд-во стандартов, 2014. 212 с.

Статьи из журналов

5. Берковский Ю.Н. Панов В.П. Технические условия и качество продукции . // Стандарты и качество. 2015 №1. С. 13-14.
6. Российская Федерация. Федеральный закон. О лицензировании отдельных видов деятельности // Российская газета. 2015 03 окт

Приложение Б

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
**«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМ. К.Г.РАЗУМОВСКОГО
(Первый казачий университет)»**

Специальность **19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов»** Допустить к защите _____
Форма обучения очная _____
Группа _____
«__» _____ 20____ г.

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

Тема **Проект блинной на 45 мест в г. Москве**

Студент _____
подпись

Руководитель _____
подпись

Рецензент _____
подпись

фамилия, имя, отчество

20____

Приложение В

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
**«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМ. К.Г.РАЗУМОВСКОГО
(Первый казачий университет)»**

Утверждаю

«__» _____ 20__ г.

ЗАДАНИЕ

на выпускную квалификационную работу

студенту группы _____ очной формы обучения

Трошиной Татьяне Васильевне

фамилия, имя, отчество

Тема Проект блинной на 45 мест в г. Москве

Содержание пояснительной записки

№ п/п	Разрабатываемый вопрос	Объем в % от всего задания	Срок исполнения
	Введение		
1			
2			
3			
	Заключение		
	Литература		
	Приложения		

Руководитель ВКР _____

фамилия, имя, отчество, образование, должность и место работы

«__» _____ 20__ г.

подпись

Задание на ВКР рассмотрено предметно-цикловой комиссией _____

Протокол № ____ от « ____ » _____ 20 ____ г.

Председатель _____ / _____ /

Дата выдачи задания студенту « ____ » _____ 20 ____ г.

Дата сдачи законченной ВКР « ____ » _____ 20 ____ г.

Задание принял к исполнению « ____ » _____ 20 ____ г. _____

подпись студента

Штамп

185

185										
7 10 23 15 10 70 5 5 5 5 30										
					ДП-2068689-2712-19-00 Черт. П.П.					
					Кафе на 50 мест при гостинице	Лит	Масса	Масштаб		
Изм	Лист	На документ	Подп.	Дата		У	7	1:100		
Разраб.	Савина И.А.									
Провер.	Гнусарева Р.В.									
Рук.	Горун Е.Г.					Лист 2		Листов 7		
					План кафе с расстановкой технологического оборудования			12	18	
Н.контр										
УТВ.						МГУТУ Кафедра ТППиЭТ				

Экспликация помещений

15	Поз. Марка	Наименование	Площадь, м ²	Примечание	
	1	Горячий цех	71,0		
8	2	Холодный цех	25,0		
	3				
	4				
20		115		30	20

Спецификация оборудования

15	Поз. Марка	Обозначение	Наименование	Кол	Масса, ед.,кг	Примечание	
	1	ПЭ – 0,17	Плита электрическая	2	55		
8	2	ПЭ – 0,51	Плита электрическая	1	120		
	3						
	4						
20		60		60	10	15	20

