

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Солоненко Анна Александровна
Должность: Директор
Дата подписания: 25.04.2024 23:35:20
Уникальный программный ключ:
d9ba9a2cd160ab4...ab037f8b3050e51

ГИА



Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Астраханский государственный технический университет»
Дмитровский рыбохозяйственный технологический институт (филиал)
федерального государственного бюджетного образовательного
учреждения высшего образования
«Астраханский государственный технический университет»
Система менеджмента качества в области образования, воспитания, науки и инноваций сертифицирована
ООО «ДКС РУС» по международному стандарту ISO 9001:2015

Отделение среднего профессионального образования

СОГЛАСОВАНО:
Генеральный директор
ООО «МАРОН»



А. И. Швидкий
«20» марта 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ»



к.э.н. А. А. Солоненко
«20» марта 2024 г.

ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ
по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
среднего профессионального образования

Рабочая программа государственной итоговой аттестации разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»

Организация-разработчик: Дмитровский рыбохозяйственный технологический институт (филиал) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Астраханский государственный технический университет» (ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ»).

Разработчик:

Преподаватель высшей
квалификационной
категории



И. Е. Ибрагимова

Эксперт от работодателя:

Гл. технолог
ООО «Марон»



О. А. Байол

Рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии общепрофессиональных технологических дисциплин и профессиональных модулей, протокол №8 от 15 марта 2024 г.

Председатель цикловой
комиссии



И. Е. Ибрагимова

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	4
2. ЦЕЛЬ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	5
3. ЗАДАЧИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ – ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ПРОХОЖДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	6
4. ФОРМЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	7
5. ТРУДОЁМКОСТЬ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ И ПЕРИОД ЕЁ ПРОВЕДЕНИЯ	7
6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ИТОГОВОЙ ГОСУДАРСТВЕННОЙ АТТЕСТАЦИИ	7
7. ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	30
8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ГИА	31
9. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ГИА	30

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

1.1 Область применения программы

Программа государственной итоговой аттестации (далее программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВД) по очной форме обучения:

ВД 1. Ведение технологического процесса производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях (по выбору).

ВД 2. Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях (по выбору).

ВД 3. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

ВД 4. Обеспечение деятельности структурного подразделения.

ВД 5. Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих.

Обучающийся с целью освоения видами профессиональной деятельности должен обладать профессиональными компетенциями (ПК), соответствующими основным видам профессиональной деятельности и общими компетенциями (ОК), соответствующими квалификации «техник-технолог», 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 быть готов к выполнению основных видов деятельности.

ВД 1. Ведение технологического процесса производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях (по выбору)

ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.

ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству консервов и пищевых концентратов в соответствии с технологическими инструкциями.

ВД 2. Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях (по выбору)

ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов.

ВД 3. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

ВД 4. Обеспечение деятельности структурного подразделения

ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.

ПК 4.5. Вести учетно-отчетную документацию.

ВД 5. Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих

ПК 5.1 Определять качество сырья и материалов для производства различных видов пищевой продукции.

ПК 5.2 Подготавливать сырьё к дальнейшей обработке вручную и на машинах различными способами.

ПК 5.3 Осуществлять установку и контроль режимов работы технологического оборудования для производства различных видов пищевой продукции.

ПК 5.4 Выполнять основные и вспомогательные технологические операции по производству различных видов пищевой продукции.

ПК 5.5 Организовывать хранение различных видов пищевой продукции.

2. ЦЕЛЬ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Целью государственной итоговой аттестации (далее ГИА) является установление степени соответствия уровня качества подготовки выпускника, завершившего освоение образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) (далее ОП) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(далее выпускник), требованиям федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО).

3. ЗАДАЧИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ – ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ПРОХОЖДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Поставленная цель ГИА может быть достигнута путем решения задач государственной итоговой аттестации, к которым относятся:

1. Установление степени готовности выпускника к выполнению следующих видов деятельности (далее ВД):

ВД 1. Ведение технологического процесса производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях (по выбору).

ВД 2. Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях (по выбору).

ВД 3. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

ВД 4. Обеспечение деятельности структурного подразделения.

ВД 5. Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих.

2. Установление степени готовности выпускника к решению профессиональных задач в соответствии с ВД, к решению которых должен быть подготовлен выпускник:

ВД 1. Ведение технологического процесса производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях (по выбору).

ВД 2. Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях (по выбору).

ВД 3. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

ВД 4. Обеспечение деятельности структурного подразделения.

ВД 5. Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (освоение рабочей профессии «Оператор в линии производства пищевой продукции» (3 разряд)).

3. Установление степени сформированности компетенций выпускника, как результаты освоения ОП, подтверждаемые на ГИА в сопоставлении с ВД, профессиональными задачами.

Результаты освоения ОП СПО определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения ОП по специальности 19.02.11 Технология производства продуктов питания из сырья растительного происхождения выпускник должен обладать как общими, так и профессиональными компетенциями в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология производства продуктов питания из сырья растительного происхождения.

4. ФОРМЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Форма государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья определена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности и локальными нормативными актами ФГБОУ ВО «АГТУ» и включает в себя:

- подготовку и защиту дипломной работы (проекта);
- проведение демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности и предусматривает выполнение практического задания, состоящего из модулей. Задания для демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов с учетом требований ФГОС и ИРПО.

Защита дипломной работы (проекта) является заключительным этапом проведения ГИА. Дипломная работа (проект) демонстрирует уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

5. ТРУДОЁМКОСТЬ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ И ПЕРИОД ЕЁ ПРОВЕДЕНИЯ

Трудоёмкость ГИА и период её проведения определяются в соответствии с реализуемой ОП и учебным планом специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, с учетом требований ФГОС СПО специальности.

Объем времени на подготовку и проведение ГИА – 6 недель. Сроки подготовки и проведения ГИА:

- подготовка к ГИА (подготовка к демонстрационному экзамену, подготовка выпускной квалификационной работы) – 3 недели (38-40 неделя согласно Графику учебного процесса);
- государственная итоговая аттестация (сдача демонстрационного экзамена, защита выпускной квалификационной работы) – 3 недели (41-43 неделя согласно Графику учебного процесса).

6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ИТОГОВОЙ ГОСУДАРСТВЕННОЙ АТТЕСТАЦИИ

6.1. Перечень основных дисциплин (модулей), обеспечивающих формирование компетенций, подтверждаемых на ГИА

Формирование компетенций, соответствующих видам профессиональной деятельности выпускника, подтверждаемых на ГИА, обеспечивается освоением профессиональных модулей и междисциплинарных курсов, включенных в Программу Государственной итоговой аттестации:

1. Профессиональный модуль ПМ.01 Ведение технологического процесса производства консервов и пищекокцентратов на автоматизированных технологических линиях:

1.1 Междисциплинарный курс МДК.01.01 Технология консервов;
1.2 Междисциплинарный курс МДК.01.02 Технология пищевых концентратов;
1.3 Междисциплинарный курс МДК.01.03 Техническое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов.

2. Профессиональный модуль ПМ.02 «Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях»:

2.1 Междисциплинарный курс МДК.02.01 Организация процессов производства консервов и пищевых концентратов.

3. Профессиональный модуль ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

3.1 Междисциплинарный курс МДК.03.01 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

3.2 Междисциплинарный курс МДК.03.02 Производственно-технологический контроль.

4. Профессиональный модуль ПМ.04 «Обеспечение деятельности структурного подразделения»:

4.1 Междисциплинарный курс МДК.04.01 Планирование, организация и контроль работы структурного подразделения.

5. Профессиональный модуль ПМ.05 «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих»:

5.1 Междисциплинарный курс МДК.05.01 Выполнение работ по профессии оператор линии в производстве пищевой продукции.

Результатом овладения выпускниками видами профессиональной деятельности является освоение и овладения общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями в зависимости от ВД:

Код	Наименование результата обучения
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

Код	Наименование результата обучения
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

Вид деятельности	Код	Наименование результата обучения
Ведение технологического процесса производства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПК 1.1	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
	ПК 1.2	Выполнять технологические операции по производству консервов и пищеконцентратов в соответствии с технологическими инструкциями
Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПК 2.1	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	ПК 2.2	Осуществлять технологическое обеспечение производства консервов и пищеконцентратов
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПК 3.1	Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
	ПК 3.2	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

Вид деятельности	Код	Наименование результата обучения
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 4.1	Планировать основные показатели производственного процесса
	ПК 4.2	Планировать выполнение работ исполнителями
	ПК 4.3	Организовывать работу трудового коллектива
	ПК 4.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива
	ПК 4.5	Вести учетно-отчетную документацию
Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	ПК 5.1	Определять качество сырья и материалов для производства различных видов пищевой продукции
	ПК 5.2	Подготавливать сырьё к дальнейшей обработке вручную и на машинах различными способами
	ПК 5.3	Осуществлять установку и контроль режимов работы технологического оборудования для производства различных видов пищевой продукции
	ПК 5.4	Выполнять основные и вспомогательные технологические операции по производству различных видов пищевой продукции
	ПК 5.5	Организовывать хранение различных видов пищевой продукции

6.2 Структура компетенций, подтверждаемых на ГИА, и критерии их оценивания

В процессе проведения ГИА должны быть подтверждены компетенции с учетом соответствующего ВД.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ВД 1. Ведение технологического процесса производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях (по выбору)		
ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.	- ОПОР 1.1.1 выполнять техническое обслуживание технологического оборудования - ОПОР 1.1.2 работать с соответствующей документацией	- Оценка выполнения заданий демоэкзамена - Оценка выпускной квалификационной работы - Наблюдение за представлением выпускной квалификационной работы - Экспертная оценка результативности ответов выпускника на задаваемые вопросы

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству консервов и пищеконцентратов в соответствии с технологическими инструкциями	<ul style="list-style-type: none"> - ОПОР 1.2.1 выполнять технологические операции по производству консервов в соответствии с технологическими инструкциями - ОПОР 1.2.2 выполнять технологические операции по производству пищеконцентратов в соответствии с технологическими инструкциями 	<ul style="list-style-type: none"> - Оценка выполнения заданий демоэкзамена - Оценка выпускной квалификационной работы - Наблюдение за представлением выпускной квалификационной работы - Экспертная оценка результативности ответов выпускника на задаваемые вопросы
ВД 2. Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях (по выбору)		
ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	<ul style="list-style-type: none"> - ОПОР 2.1.1 выполнять мероприятия по организационному обеспечению производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях - ОПОР 2.1.2 планировать мероприятия по организационному обеспечению производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях 	<ul style="list-style-type: none"> - Оценка выполнения заданий демоэкзамена - Оценка выпускной квалификационной работы - Наблюдение за представлением выпускной квалификационной работы - Экспертная оценка результативности ответов выпускника на задаваемые вопросы
ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства консервов и пищеконцентратов.	<ul style="list-style-type: none"> - ОПОР 2.2.1 выполнять мероприятия по технологическому обеспечению производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях - ОПОР 2.2.2 планировать мероприятия по технологическому обеспечению производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях 	<ul style="list-style-type: none"> - Оценка выполнения заданий демоэкзамена - Оценка выпускной квалификационной работы - Наблюдение за представлением выпускной квалификационной работы - Экспертная оценка результативности ответов выпускника на задаваемые вопросы

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ВД 3. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья		
ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	<ul style="list-style-type: none"> - ОПОР 3.1.1 выполнять планирование работ по проведению лабораторного контроля качества и безопасности - ОПОР 3.1.2 выполнять организацию контроля качества путем проведения лабораторного контроля - ОПОР 3.1.3 организовывать и планировать мероприятия производственного контроля качества продукции 	<ul style="list-style-type: none"> - Оценка выполнения заданий демоэкзамена - Оценка выпускной квалификационной работы - Наблюдение за представлением выпускной квалификационной работы - Экспертная оценка результативности ответов выпускника на задаваемые вопросы
ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	<ul style="list-style-type: none"> - ОПОР 3.2.1 выполнять входной лабораторный контроль сырья - ОПОР 3.2.2 выполнять текущий лабораторный контроль полуфабрикатов и готовой продукции 	<ul style="list-style-type: none"> - Оценка выполнения заданий демоэкзамена - Оценка выпускной квалификационной работы - Наблюдение за представлением выпускной квалификационной работы - Экспертная оценка результативности ответов выпускника на задаваемые вопросы
ВД 4. Обеспечение деятельности структурного подразделения		
ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	<ul style="list-style-type: none"> - ОПОР 4.1.1 планировать основные показатели процесса производства продукции из мясного сырья 	<ul style="list-style-type: none"> - Оценка выполнения заданий демонстрационного экзамена - Оценка выпускной квалификационной работы - Наблюдение за представлением выпускной квалификационной работы - Экспертная оценка результативности ответов выпускника на задаваемые вопросы

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями	- ОПОР 4.2.1 осуществлять планирование выполнения работ исполнителями в производстве продукции из мясного сырья	<ul style="list-style-type: none"> - Оценка выполнения заданий демонстрационного экзамена - Оценка выпускной квалификационной работы <ul style="list-style-type: none"> - Наблюдение за представлением выпускной квалификационной работы - Экспертная оценка результативности ответов выпускника на задаваемые вопросы
ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива	- ОПОР 4.3.1 организовывать работу трудового коллектива на участке по производству продукции из мясного сырья	<ul style="list-style-type: none"> - Оценка выполнения заданий демонстрационного экзамена - Оценка выпускной квалификационной работы <ul style="list-style-type: none"> - Наблюдение за представлением выпускной квалификационной работы - Экспертная оценка результативности ответов выпускника на задаваемые вопросы
ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	<ul style="list-style-type: none"> - ОПОР 4.4.1 выполнять работы по контролю хода процесса производства продукции из мясного сырья - ОПОР 4.4.2 выполнять оценку результатов работы отдельных исполнителей и коллектива в целом на участке по производству продукции из мясного сырья 	<ul style="list-style-type: none"> - Оценка выполнения заданий демонстрационного экзамена - Оценка выпускной квалификационной работы <ul style="list-style-type: none"> - Наблюдение за представлением выпускной квалификационной работы - Экспертная оценка результативности ответов выпускника на вопросы

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.5. Вести учетно-отчетную документацию	- ОПОР 4.5.1 выполнять работы по ведению учетно-отчетной документации в производстве продукции из мясного сырья	<ul style="list-style-type: none"> - Оценка выполнения заданий демонстрационного экзамена - Оценка выпускной квалификационной работы <ul style="list-style-type: none"> - Наблюдение за представлением выпускной квалификационной работы - Экспертная оценка результативности ответов выпускника на задаваемые вопросы
ВД 5 «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих»		
ПК 5.1 Определять качество сырья и материалов для производства различных видов пищевой продукции	<ul style="list-style-type: none"> - ОПОР 5.1.1 выполнять приемку сырья и материалов по количеству в соответствии с действующей нормативной документацией - ОПОР 5.1.2 выполнять приемку сырья и материалов по качеству в соответствии с действующей нормативной документацией 	<ul style="list-style-type: none"> - Оценка выполнения заданий демозамена - Оценка выпускной квалификационной работы <ul style="list-style-type: none"> - Наблюдение за представлением выпускной квалификационной работы - Экспертная оценка результативности ответов выпускника на задаваемые вопросы
ПК 5.2 Подготавливать сырьё к дальнейшей обработке вручную и на машинах различными способами	<ul style="list-style-type: none"> - ОПОР 5.2.1 выполнять необходимые виды работ по подготовке сырья к дальнейшей обработке вручную и на машинах различными способами в соответствии с технологическими инструкциями - ОПОР 5.2.2 осуществлять контроль операций по подготовке сырья к дальнейшей обработке вручную и на машинах различными способами 	<ul style="list-style-type: none"> - Оценка выполнения заданий демозамена - Оценка выпускной квалификационной работы <ul style="list-style-type: none"> - Наблюдение за представлением выпускной квалификационной работы - Экспертная оценка результативности ответов выпускника на задаваемые вопросы

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.3 Осуществлять установку и контроль режимов работы технологического оборудования для производства различных видов пищевой продукции	<ul style="list-style-type: none"> - ОПОР 5.3.1 выполнять необходимые виды работ по установке режимов работы технологического оборудования для производства различных видов пищевой продукции в соответствии с технической документацией - ОПОР 5.3.2 выполнять необходимые виды работ по контролю режимов работы технологического оборудования для производства различных видов пищевой продукции в соответствии с технической документацией 	<ul style="list-style-type: none"> - Оценка выполнения заданий демоэкзамена - Оценка выпускной квалификационной работы - Наблюдение за представлением выпускной квалификационной работы - Экспертная оценка результативности ответов выпускника на задаваемые вопросы
ПК 5.4 Выполнять основные и вспомогательные технологические операции по производству различных видов пищевой продукции	<ul style="list-style-type: none"> - ОПОР 5.4.1 выполнять необходимые основные и вспомогательные технологические операции по производству различных видов пищевой продукции - ОПОР 5.4.2 осуществлять контроль основных и вспомогательных технологических операций по производству различных видов пищевой продукции 	<ul style="list-style-type: none"> - Оценка выполнения заданий демоэкзамена - Оценка выпускной квалификационной работы - Наблюдение за представлением выпускной квалификационной работы - Экспертная оценка результативности ответов выпускника на задаваемые вопросы
ПК 5.5 Организовывать хранение различных видов пищевой продукции	<ul style="list-style-type: none"> - ОПОР 5.5.1 выполнять операции размещения на хранение различных видов пищевой продукции в соответствии с действующей нормативной документацией - ОПОР 5.5.2 выполнять операции по контролю соблюдения режимов хранения различных видов пищевой продукции в соответствии с действующей нормативной документацией 	<ul style="list-style-type: none"> - Оценка выполнения заданий демоэкзамена - Оценка выпускной квалификационной работы - Наблюдение за представлением выпускной квалификационной работы - Экспертная оценка результативности ответов выпускника на задаваемые вопросы

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у выпускников не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Находить различные способы решения профессиональных задач. Самостоятельный выбор решения проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> - Оценка выполнения заданий демонстрационного экзамена - Оценка выпускной квалификационной работы <ul style="list-style-type: none"> - Наблюдение за представлением выпускной квалификационной работы - Экспертная оценка результативности ответов выпускника на задаваемые вопросы
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для эффективного выполнения задач профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - Оценка выполнения заданий демонстрационного экзамена - Оценка выпускной квалификационной работы <ul style="list-style-type: none"> - Наблюдение за представлением выпускной квалификационной работы - Экспертная оценка результативности ответов выпускника на задаваемые вопросы
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> - Оценка выполнения заданий демонстрационного экзамена - Оценка выпускной квалификационной работы <ul style="list-style-type: none"> - Наблюдение за представлением выпускной квалификационной работы - Экспертная оценка результативности ответов выпускника на задаваемые вопросы

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	Организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - Оценка выполнения заданий демонстрационного экзамена - Оценка выпускной квалификационной работы <ul style="list-style-type: none"> - Наблюдение за представлением выпускной квалификационной работы - Экспертная оценка результативности ответов выпускника на задаваемые вопросы
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<ul style="list-style-type: none"> - Оценка выполнения заданий демонстрационного экзамена - Оценка выпускной квалификационной работы <ul style="list-style-type: none"> - Наблюдение за представлением выпускной квалификационной работы - Экспертная оценка результативности ответов выпускника на задаваемые вопросы
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.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	<ul style="list-style-type: none"> - Оценка выполнения заданий демонстрационного экзамена - Оценка выпускной квалификационной работы <ul style="list-style-type: none"> - Наблюдение за представлением выпускной квалификационной работы - Экспертная оценка результативности ответов выпускника на задаваемые вопросы

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>Демонстрация умения работы в коллективе, общения с руководством и потребителями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Оценка выполнения заданий демонстрационного экзамена - Оценка выпускной квалификационной работы <ul style="list-style-type: none"> - Наблюдение за представлением выпускной квалификационной работы - Экспертная оценка результативности ответов выпускника на задаваемые вопросы
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<p>Использование средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Оценка выполнения заданий демонстрационного экзамена - Оценка выпускной квалификационной работы <ul style="list-style-type: none"> - Наблюдение за представлением выпускной квалификационной работы - Экспертная оценка результативности ответов выпускника на задаваемые вопросы
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Оценка выполнения заданий демонстрационного экзамена - Оценка выпускной квалификационной работы <ul style="list-style-type: none"> - Наблюдение за представлением выпускной квалификационной работы - Экспертная оценка результативности ответов выпускника на задаваемые вопросы

6.3. Структура и содержание дипломной работы (проекта)

6.3.1. Подготовка выпускных дипломной работы (проекта)

Процесс подготовки и защиты дипломной работы (проекта) состоит из последовательных этапов, представленных в таблице 1.

Таблица 1

Этапы подготовки дипломной работы (проекта) и сроки их выполнения

№ п/п	Этапы подготовки выпускной дипломной работы (проекта)	Сроки проведения
1.	Закрепление руководителя дипломной работы (проекта)	29.01. – 07.02
2.	Выбор темы дипломной работы (проекта), согласование темы с руководителем и представление заявления с темой дипломной работы (проекта) в отделение СПО	11.02. - 25.02
3.	Корректировка темы выпускной дипломной работы (проекта) по согласованию с руководителем, предоставление окончательного варианта темы дипломной работы (проекта) в отделение СПО	26.02. –25.03
4.	Закрепление темы дипломной работы (проекта) за дипломником	25.03. - 08.04
5.	Получение задания на дипломную работу (проект) и календарного графика подготовки дипломной работы (проекта) от руководителя	До 08.04
6.	Подбор и первоначальное ознакомление с источниками по избранной теме	08.04. - 13.04
7.	Составление предварительного варианта плана дипломной работы (проекта) и согласование его с руководителем	до 13.04
8.	Изучение отобранных источников, публикаций, сбор статистической информации, относящейся к избранной теме, обработка, систематизация и обобщение отобранной информации	до 13.04
9.	Составление окончательного варианта плана дипломной работы (проекта)	до 20.04
10.	Написание текста дипломной работы (проекта), представление работы на проверку руководителю	до 22.05
11.	Доработка дипломной работы (проекта) по замечаниям руководителя	23.05.-28.05
12.	Представление завершенной и оформленной дипломной работы (проекта) руководителю и получение допуска к защите	до 29.05
13.	Получение отзыва руководителя дипломной работы (проекта)	до 18.06
14.	Представление дипломной работы (проекта) на нормоконтроль	18.06. – 24.06
15.	Передача работы на внешнее рецензирование	18.06. – 24.06
16.	Предоставление законченной и переплетенной дипломной работы (проекта) с рецензией, отзывом научного руководителя и диском с текстом работы заведующему ОСПО отделением на утверждение	До 24.06
17.	Получение допуска к защите дипломной работы (проекта)	до 25.06
18.	Подготовка доклада, презентации и защита дипломной работы (проекта)	до 30.06

1 этап: непосредственное руководство выполнением дипломной работы (проекта) осуществляет руководитель. Он контролирует все стадии подготовки и написания дипломной работы: от выбора темы исследования и сбора материалов до окончательного

оформления и защиты дипломной работы (проекта). Требования руководителя, касающиеся содержания и оформления дипломной работы (проекта), соблюдения установленных сроков подготовки работы, а также устранения замечаний руководителя должны выполняться обучающимся неукоснительно. Без соответствующего разрешения руководителя дипломная работа (проект) не может быть допущена к защите. Руководитель дипломной работы (проекта) закрепляется за обучающимися приказом директора ДРТИ.

2 - 4 этапы: Правильный выбор темы имеет очень большое значение. Обучающийся имеет право самостоятельного выбора любой из утвержденных тем, либо разработки лично предложенной темы. В любом случае предварительный выбор темы и ее окончательная корректировка проводятся только при условии обязательного согласования с руководителем. При выборе темы рекомендуется консультироваться со специалистами с предприятия на предмет актуальности темы для данного предприятия и практической значимости будущих рекомендаций дипломной работы (проекта). Следует иметь в виду, что темы не должны повторяться, особенно, если студенты проходили преддипломную практику на одном предприятии. Окончательное закрепление за обучающимся темы дипломной работы (проекта) производится не позднее 1 апреля текущего учебного года. В случае, если обучающийся в установленные сроки самостоятельно не выбрал тему дипломной работы (проекта), тема назначается ему руководителем.

5 этап: После окончательного закрепления темы дипломной работы (проекта) обучающийся получает задание для выполнения дипломной работы (проекта) и календарный график подготовки дипломной работы (проекта). Задание и календарный график составляются руководителем по установленной форме отдельно на каждую из руководимых им дипломных работ (проектов) и утверждаются заведующим отделением СПО.

В Задании указывается:

1. Фамилия, имя, отчество студента.
2. Тема выпускной дипломной работы (проекта) в точном соответствии с приказом.
3. Номер Приказа и дата его утверждения.
4. Срок сдачи законченной работы в отделение и дата защиты.
5. Целевая установка и исходные данные.
6. Краткая характеристика основного содержания работы, а именно перечень: введение, номера и названия всех глав работы, заключение. Формулировка названий глав должна точно соответствовать содержанию готовой выпускной квалификационной (дипломной) работы.
7. Перечень иллюстративного материала, а именно: номера листов и точные названия иллюстративных материалов, подготовленных для защиты и представленных в раздаточном материале.
8. Консультанты по разделам дипломной работы (проекта) с указанием относящихся к ним разделов. Напротив каждого раздела работы должна быть указана фамилия консультанта, дата выдачи им задания, роспись консультанта, дата получения задания дипломником и роспись дипломника.
9. Основная рекомендуемая учебная и справочная литература, нормативная и техническая документация.

10. Дата выдачи задания. Дата должна в точности соответствовать дате заявления дипломника.

Задание и Календарный график должны быть подписаны и научным руководителем, и дипломником, а затем утверждены заведующим отделения. После этого они передаются студенту на время написания дипломной работы и в последствии включаются в ВКР, представляемую на защите Итоговой экзаменационной комиссии.

В обязательном порядке с обучающимися проводится консультация, в ходе которой дается пояснение о принципе разработки, оформлении, структуре, объеме, а также примерном распределении времени на выполнение отдельных частей дипломной работы (проекта). Сроки выполнения дипломной работы (проекта) устанавливаются графиком учебного процесса. Руководитель дипломной работы (проекта) осуществляет контроль выполнения обучающимся дипломной работы (проекта) в течение установленного срока.

6 и 8 этапы: Подбор источников производится студентом самостоятельно. В случае необходимости студент может получить соответствующую консультацию у своего руководителя. Подбор и изучение источников могут быть предварительными (до окончательного закрепления темы и плана работы) и текущими (в ходе написания текста дипломной работы (проекта)).

7 и 9 этапы: План дипломной работы (проекта) должен быть тщательно продуман, отражать основную идею работы, раскрывать ее содержание и характер. В ходе подготовки дипломной работы (проекта) формируются два плана: предварительный и окончательный. Оба плана составляются студентом самостоятельно и согласовываются с научным руководителем. Предварительный план составляется на основе предварительного ознакомления с отобранной литературой по избранной теме и представляется научному руководителю на утверждение. Затем по мере изучения и систематизации литературы в предварительный вариант плана в случае необходимости вносятся изменения. Подобные изменения могут быть вызваны слабой или, наоборот, подробной освещенностью отдельных вопросов темы дипломной работы (проекта) в литературе, возникновением нового материала, представляющего особый теоретический и практический интерес, некоторой корректировкой направленности работы и иными аналогичными по сути обстоятельствами. Окончательный план представляется руководителю на утверждение.

10 – 13 этапы: С этого момента начинается непосредственная работа над дипломной работой (проектом), а именно: написание текста отдельных глав с их периодическим предоставлением на проверку руководителю, оперативное устранение замечаний руководителя, оформление дипломной работы (проекта). Полностью завершенная и оформленная в соответствии с требованиями дипломная работа (проект) должна быть представлена на проверку руководителю в установленные сроки. В случае выполнения всех требований и полного соответствия работы установленным стандартам руководитель подписывает дипломную работу (проект), допускает ее к защите и пишет на нее отзыв.

14 – 18 этапы: Эти этапы посвящены подготовке обучающегося к защите дипломной работы (проекта) перед итоговой экзаменационной комиссией. Для этого дипломная работа (проект) должна в обязательном порядке пройти в установленные сроки процедуры нормоконтроля, внешнего рецензирования, утверждения заведующим

отделением, регистрации у секретаря итоговой экзаменационной комиссии. Успешно прошедшая указанные процедуры работа сдается секретарю в печатном варианте в прошитом виде и в электронном варианте.

Непосредственная защита дипломной работы (проекта) проводится согласно утвержденному графику. Перед защитой студент должен составить тезисы своего доклада и согласовать их со своим научным руководителем. При составлении тезисов обязательно нужно учитывать, что речь должна быть краткой и лаконичной, продолжительность доклада должна составлять не более 8 - 10 минут, материал должен излагаться свободно, не читая текст с листа.

Для своевременной подготовки и сдачи дипломной работы (проекта) устанавливаются следующие сроки:

- **не менее чем за 6 месяцев до защиты** студент должен выбрать руководителя ВКР, определить тему научного исследования и в тот же срок подать заявление зав. отделения на утверждение выбранной темы ВКР, подписанное руководителем;

- **за две недели до установленной даты защиты** дипломной работы (проекта) студент обязан пройти предзащиту своей выпускной работы конкретные сроки проведения предзащиты устанавливаются заведующим отделением СПО;

- **за десять дней до установленной даты защиты** дипломной работы (проекта) студент обязан представить своему руководителю окончательный вариант разработанной им дипломной работы (проекта), в котором должны быть устранены все замечания, сделанные руководителем или консультантами;

- **в те же сроки** обучающийся обязан пройти процедуру нормоконтроля, устранить все замечания по оформлению дипломной работы (проекта) и сдать работу на проверку заведующему отделением с пакетом утвержденных документов. В случае одобрения студент получает подпись лица, ответственного за нормоконтроль, и заведующего отделением на титульном листе дипломной работы (проекта);

- **за 5 дней до установленной даты защиты** дипломной работы (проекта) студент должен быть ознакомлен с отзывом руководителя;

- **за три дня до установленной даты защиты** дипломной работы (проекта) студент обязан сдать переплетённую работу секретарю.

Студенты, нарушившие установленные сроки сдачи выпускной работы, к защите ВКР не допускаются.

6.3.2 Примерная тематика и порядок рецензирования выпускных квалификационных работ

Примерная тематика выпускных квалификационных работ

Разработка технологической линии производства консервов закусочных (вариативно)

Разработка технологической линии производства консервов обеденных (вариативно)

Разработка технологической линии производства компотов (вариативно)

Разработка технологической линии производства натуральных овощных консервов (вариативно)

Разработка технологической линии производства пищевого концентрата (вариативно)

Разработка технологической линии производства смесей сушеных для первых блюд (вариативно)

- Разработка технологической линии производства панировочных смесей (вариативно)
- Разработка технологической линии производства сушеных смесей пряностей (вариативно)
- Разработка технологической линии производства консервов рыборастворительных (вариативно)

Порядок рецензирования выпускных квалификационных работ

После того, как дипломной работы (проекта) будет допущена руководителем до защиты, он пишет отзыв о работе обучающегося в период подготовки работы. В отзыве должны быть даны достаточно полные характеристики обучающегося, содержания дипломной работы (проекта), ценности сделанных на ее основе выводов и рекомендаций. Также в отзыве должны быть раскрыты актуальность и практическая значимость темы, возможность практического использования отдельных положений работы и возможность допуска дипломной работы (проекта) к защите.

Получив отзыв руководителя, студент передает свою работу на нормоконтроль. Осуществляют нормоконтроль специально назначенные преподаватели отделения. Во время нормоконтроля проверяется:

- 1) соответствие темы и номера дипломной работы (проекта) Приказу;
- 2) соответствие оформления дипломной работы (проекта) установленным требованиям;
- 3) наличие всех подписей студента и руководителя;
- 4) наличие и состав всех разделов работы;
- 5) наличие и правильность оформления задания и аннотации;
- 6) соответствие формулировок названий глав, разделов и подразделов в Содержании их формулировкам в тексте работы;
- 7) правильность нумераций страниц и приложений;
- 8) правильность нумерации и оформления таблиц, рисунков и формул;
- 9) правильность оформления списка использованных источников;
- 10) правильность оформления графической части дипломной работы (проекта).

После успешного прохождения нормоконтроля студент отдает дипломную работу (проект) на подпись зав. отделением, а затем в переплет.

Переpletенная работа представляется на внешнюю рецензию. Рецензент закрепляется за каждым студентом распоряжением по отделению. Рецензент после ознакомления с выпускной квалификационной (дипломной) работой пишет рецензию. Выполненные работы рецензируются специалистами из числа работников предприятий, организаций, преподавателей образовательных организаций, хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой дипломной работы (проекта). Рецензия должна включать заключение о соответствии содержания дипломной работы (проекта) заявленной теме и заданию на нее; оценку качества выполнения каждого раздела дипломной работы (проекта); оценку степени разработки поставленных вопросов, оригинальности решений (предложений), теоретической и практической значимости работы; общую оценку дипломной работы (проекта), отражающую уровень продемонстрированных профессиональных и общих компетенций. В рецензии особое внимание должно быть уделено актуальности и теоретической и практической значимости избранной темы, нужно выделить достоинства и недостатки дипломной работы,

соответствию содержания дипломной работы (проекта) заявленной теме и заданию на нее, оценке качества выполнения каждого раздела дипломной работы (проекта), степени разработки поставленных вопросов, оригинальности решений (предложений), общей оценке дипломной работы (проекта), отражающей уровень продемонстрированных профессиональных и общих компетенций, а также возможность практического внедрения отдельных положений работы, если таковые имеются. Рецензент должен дать предварительную оценку проделанной работы («отлично», «хорошо», «удовлетворительно») и оценить возможность присвоения автору квалификации «техник-технолог».

Содержание рецензии доводится до сведения обучающегося не позднее чем за день до защиты дипломной работы (проекта). Внесение изменений после получения рецензии не допускается.

6.3.3. Порядок выполнения и представления в государственную экзаменационную комиссию выпускной квалификационной работы

Непосредственная работа над дипломной работой (проектом) представляет собой ряд последовательных действий: написание текста отдельных глав с их периодическим предоставлением на проверку руководителю, оперативное устранение замечаний руководителя, оформление дипломной работы (проекта). Полностью завершенная и оформленная в соответствии с требованиями дипломная работа (проект) должна быть представлена на проверку руководителю в установленные сроки. В случае выполнения всех требований и полного соответствия работы установленным стандартам руководитель подписывает дипломную работу (проект), допускает ее к защите и пишет на нее отзыв.

Затем следует подготовка к защите дипломной работы (проекта) перед Государственной экзаменационной комиссией. Для этого работа должна в обязательном порядке пройти в установленные сроки процедуры нормоконтроля, внешнего рецензирования, утверждения заведующим отделением, регистрации у секретаря Государственной экзаменационной комиссии. Успешно прошедшая указанные процедуры дипломная работа (проект) сдается секретарю Государственной экзаменационной комиссии в печатном варианте в прошитом виде и в электронном варианте. Перед защитой студент должен составить тезисы своего доклада и согласовать их со своим руководителем. При составлении тезисов обязательно нужно учитывать, что речь должна быть краткой и лаконичной, продолжительность доклада должна составлять не более 8 - 10 минут, материал должен излагаться свободно, не читая текст с листа.

6.3.4 Процедура защиты дипломной работы (проекта)

Выступление должно начинаться с обоснования выбора темы дипломной работы (проекта), то есть должны быть раскрыты актуальность темы и ее практическая значимость. Далее следует раскрывать основное содержание работы. После выступления защищающегося члены комиссии задают вопросы – как непосредственно связанные с темой работы, так и близко к ней относящиеся. При этом студент имеет право пользоваться своей работой. Ответы на вопросы, их полнота и глубина влияют на оценку дипломной работы (проекта), поскольку свидетельствуют об общем уровне

подготовленности студента, о том, насколько свободно он владеет темой, насколько глубоко и серьезно он ее изучил, поэтому ответы нужно тщательно продумывать.

Защита дипломной работы (проекта) проводится по утвержденному графику. Кроме членов Государственной экзаменационной комиссии на защите должен присутствовать руководитель дипломной работы (проекта).

Перед защитой дипломник должен составить тезисы своего доклада, обращая особое внимание на замечания рецензента. Тезисы доклада должны быть обязательно согласованы с руководителем, который должен посоветовать, на каких наиболее интересных моментах следует акцентировать внимание комиссии при выступлении. При составлении тезисов обязательно нужно учитывать, что речь должна быть краткой и лаконичной, так как продолжительность доклада должна составлять не более 8-10 минут.

Рекомендуется накануне защиты прочитать или проговорить текст доклада несколько раз вслух, чтобы убедиться в том, что продолжительность речи укладывается в установленные рамки. Желательно, чтобы дипломник излагал основное содержание своей работы свободно, не читая текст с листа.

Основные положения доклада студент должен проиллюстрировать раздаточным материалом, выполненном на листах формата А4 или с помощью презентации. В раздаточный материал и/или презентацию нужно выносить наиболее важные по смыслу и наглядные таблицы, рисунки, графики и схемы. Содержание раздаточного материала должно быть согласовано с руководителем.

Перед началом выступления студента секретарь ГЭК представляет его, оглашает тему дипломной работы (проекта) и зачитывает отзыв руководителя и внешнюю рецензию.

Выступление должно начинаться с обоснования выбора темы дипломной работы (проекта), то есть должны быть раскрыты актуальность темы и ее практическая значимость для хозяйствующего субъекта. Далее следует раскрывать основное содержание работы, обращая особое внимание на освещенный в работе передовой опыт и отмеченные недостатки в деятельности хозяйствующего субъекта, а также на те предложения, которые, по мнению автора дипломной работы (проекта), будут способствовать улучшению организации производства. В заключение своего выступления дипломник должен ответить на замечания рецензента, соглашаясь с ним или давая обоснованные возражения.

После выступления студента члены Государственной экзаменационной комиссии задают вопросы, как непосредственно связанные с темой работы, так и близко к ней относящиеся. Дипломнику дается время на подготовку к ответам. При этом он имеет право пользоваться своей работой. Ответы на вопросы, их полнота и глубина влияют на оценку выпускной квалификационной (дипломной) работы, поскольку свидетельствуют об общем уровне подготовленности студента, о том, насколько свободно он владеет темой, насколько глубоко и серьезно он ее изучил.

Решение ГЭК об окончательной оценке дипломной работы (проекта) основывается на внешней рецензии, отзыве руководителя, отзыве организации – базы производственной практики, а также на выступлении дипломника и его ответах на заданные в процессе защиты вопросы.

По положительным результатам итоговой Государственной аттестации, оформленных протоколами экзаменационных комиссий, ГЭК принимает решение о

присвоении выпускнику квалификации «техник-технолог» и выдаче диплома о среднем профессиональном образовании государственного образца.

При неудовлетворительной оценке дипломной работы (проекта) студент-дипломник отчисляется из Института и получает академическую справку установленного образца.

Решения ГЭК принимаются на закрытом заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя открытым голосованием простым большинством голосов членов комиссии. При равном числе голосов председатель комиссии (или заменяющий его заместитель председателя комиссии) обладает правом решающего голоса.

Все решения ГЭК оформляются протоколами.

Результаты защиты дипломных работ (проектов) определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления протоколов заседаний комиссии.

6.3.5 Критерии и параметры оценки результатов защиты дипломной работы (проекта)

Критерии:

- 1) полнота изложения теоретического содержания темы дипломной работы (проекта);
- 2) использование источников информации и практического материала обследуемых объектов;
- 3) творческий подход к решению проблемных вопросов;
- 4) формулирование выводов и обоснование предложений (рекомендаций);
- 5) аргументированность и лаконичность ответов на заданные вопросы;
- 6) ориентация в рассматриваемой проблематике;
- 7) оформление дипломной работы (проекта) в соответствии с требованиями нормоконтроля.

Оценка «5» (отлично):

- тема дипломной работы (проекта) актуальна и актуальность ее работе обоснована;
- сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе;
- содержание и структура исследования соответствуют поставленным целям и задачам;
- изложение текста дипломной работы (проекта) отличается логичностью, смысловой завершенностью и анализом представленного материала;
- комплексно использованы методы исследования, адекватные поставленным задачам;
- итоговые выводы обоснованы, четко сформулированы, соответствуют задачам исследования;
- в работе отсутствуют орфографические и пунктуационные ошибки;
- дипломная работа (проект) оформлена в соответствии с предъявленными требованиями;
- отзыв руководителя и внешняя рецензия на работу - положительные;

- публичная защита дипломной работы (проекта) показала уверенное владение материалом, умение четко, аргументировано и корректно, отвечать на поставленные вопросы, отстаивать собственную точку зрения;
- при защите использован наглядный материал (презентация, таблицы, схемы и др.).

Оценка «4» (хорошо):

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

Оценка «3» (удовлетворительно):

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

Оценка «2» (неудовлетворительно):

- актуальность дипломной работы (проекта) автором не обоснована, цель и задачи сформулированы неточно и неполно, либо их формулировки отсутствуют;
- содержание и тема дипломной работы (проекта) плохо согласуются (не согласуются) между собой;
- работа носит преимущественно реферативный характер;
- большая часть работы списана с одного источника либо заимствована из сети Интернет;

- выводы не соответствуют поставленным задачам (при их наличии);
- нарушены правила оформления дипломной работы (проекта);
- отзыв и рецензия содержат много замечаний;
- в ходе публичной защиты работы проявилось неуверенное владение материалом, неумение формулировать собственную позицию;
- при выступлении допущены существенные ошибки, которые выпускник не может исправить самостоятельно.

Оценка, полученная студентами на защите дипломной работы (проекта), вносится в зачетную книжку.

Выпускникам, не проходившим итоговых аттестационных испытаний по уважительной причине (по медицинским показаниям или в других исключительных случаях, документально подтвержденных), предоставляется возможность пройти итоговые аттестационные испытания без отчисления из вуза. Для них организуются дополнительные заседания государственных аттестационных комиссий в установленные вузом сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи выпускником заявления.

Студенту, успешно прошедшему защиту дипломной работы (проекта), присваивается решением ГЭК квалификация «техник-технолог», вручается государственный диплом установленного образца.

6.4. Организационные аспекты демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности и предусматривает выполнение практического задания, состоящего из модулей.

Задания для демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов с учетом требований ФГОС и с учетом оценочных материалов (при наличии), представленных на информационных площадках ФИРПО.

Тематика и вид заданий для сдачи демонстрационного экзамена соответствуют содержанию профессиональных модулей, рассматриваются на заседании отделения и включаются в методические указания по подготовке к ГИА.

Демонстрационный экзамен организован по модульному принципу. Для каждого модуля обучающиеся получают задания, которые предполагают проверку овладения основными видами профессиональной деятельности по ФГОС.

Для выполнения каждого модуля предлагаются четкие временные рамки. Они устанавливаются таким образом, что задачи были выполнены быстро при полной концентрации внимания. Задания формируются в соответствии с видами профессиональной деятельности, общими и профессиональными компетенциями специальности СПО 19.02.11 Технология производства продуктов питания из сырья растительного происхождения в виде практико-ориентированных задач. Задания демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных ФИРПО.

Для оценки результатов освоения образовательных программ с учетом оценочных материалов применяются стандарты компетенций, которые обеспечивают:

- ориентированность на внедрение передовых технологий, достижение и поддержание технологического лидерства Российской Федерации в высокотехнологичных (инновационных) секторах экономики;

- стремление к повышению уровня организации охраны труда и техники безопасности;

- научную организацию и оптимизацию труда.

Задание представляет собой описание содержания работ, выполняемой в конкретной области профессиональной деятельности на определенном оборудовании с предъявлением требований к выполнению норм времени и качеству работ: описание всех этапов задания, включая планы, эскизы, чертежи; время выполнения каждого этапа задания;писание работ, выполняемых на каждом этапе задания.

Сведения об оснащении процедур демонстрационного экзамена содержат информацию о материалах, оборудовании и инструментах, применяемых при выполнении работ: перечень инструмента, оборудования и мебели, необходимых для оснащения мест работы и отдыха участников и экспертов, с указанием технических характеристик (ссылка на тип оборудования), их количества.

План застройки площадки, оформлен в виде чертежа, который содержит информацию о размерах площадки и рабочих зонах; расположении оборудования; подводе коммуникаций; размещении мест работы и отдыха экзаменуемых, совещательной зоны, рабочих мест экспертов.

Критерии оценки демонстрационного экзамена

В случае, когда критерии оценки задания демонстрационного экзамена разработаны в соответствии с шаблонами информационной системы оценки, рекомендуется осуществить перевод полученного количества баллов в оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

При этом общее максимальное количество баллов за выполнение задания демонстрационного экзамена одним студентом, распределяемое между модулями задания принимается за 100%. По итогам выполнения задания баллы, полученные студентом, переводятся в проценты выполнения задания. Перевод результатов, полученных за демонстрационный экзамен, в оценку по 5-балльной шкале рекомендуется проводить исходя из оценки полноты и качества выполнения задания.

	Максимальный балл	«2»	«3»	«4»	«5»
Задание	Сумма максимальных баллов по модулям	0,00%– 19,99%	20,00%– 39,99%	40,00% – 69,99%	70,00%– 100,00%

Результаты победителей и призеров чемпионатов профессионального мастерства, проводимых союзом, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования, вышедших на государственную итоговую аттестацию, засчитываются в качестве оценки «отлично» по демонстрационному экзамену.

7. ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

7.1. Наличие соответствующих условий проведения ГИА

Для выпускников из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья ГИА проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников. При проведении ГИА для выпускников с индивидуальными особенностями обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходит ГИА, и другие условия, без которых невозможно или затруднено проведение ГИА).

7.2. Обеспечение соблюдения общих требований

При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- возможность выбора способа проведения ГИА;
- проведение ГИА для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с 648 обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся при прохождении государственной итоговой аттестации;
- присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей на основании письменного заявления;
- пользование необходимыми обучающимся техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей.

7.3. Доведение до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме

Все локальные нормативные акты АГТУ по вопросам проведения ГИА по данной ОП доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

7.4. Реализация увеличения продолжительности сдачи ГИА по отношению к установленной продолжительности его сдачи для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья

Продолжительность прохождения ГИА по отношению к установленной продолжительности его сдачи увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья:

- продолжительность государственного экзамена, проводимого в письменной форме - не более чем на 1,5 часа;
- продолжительность подготовки обучающегося к ответу на государственном экзамене, проводимом в устной форме, – не более чем на 0,5 часа;

- продолжительность выступления обучающегося при защите выпускной квалификационной работы – не более чем на 0,5 часа).

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ГИА

Реализация программы ГИА предполагает наличие аудиторий и лабораторий для проведения непосредственно процедуры ГИА, аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций, аудитории для самостоятельной работы, оснащенной компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспеченной доступом в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации.

Аудитория для проведения процедуры ГИА – защиты дипломного проекта (работы), для проведения групповых и индивидуальных консультаций: кабинет «Переработки пищевого сырья, процессов и аппаратов»:

Комплект учебной мебели на 18 чел.

Рабочее место преподавателя (стол, стул).

Технические средства обучения: компьютер в комплекте с системным блоком, монитором, клавиатурой и мышью – 3 шт., доска интерактивная – 1 шт., стационарный проектор – 1 шт., ноутбук с доступом в интернет (переносной) – 1 шт.

Шкаф (стеллаж) для хранения экспонатов, таблиц, раздаточного материала и др. – 1 шт.

Аудиторная доска: доска магнитно-меловая – 1 шт.

Наглядные материалы: стенды – 5 шт.

Аудитории для проведения демонстрационного экзамена:

Лаборатория «Технологии продуктов животного происхождения»:

Оборудованные рабочие места на 7 чел. (столы производственные, комплекты инструментов).

Лабораторное оборудование: электроплита 4-х конф. с дух. шкафом – 1 шт., универсальная термокамера с холодильным агрегатом и дымогенератором – 1 шт., куттер – 1 шт., электромясорубка – 1 шт., автоклав – 1 шт., электрогриль контактный – 1 шт., полуавтомат закаточный настольный – 1 шт., тестомес – 1 шт., ларь морозильный – 1 шт., пароконвектомат – 1 шт., фритюрница – 1 шт., укм (полный комплект) – 1 шт., настольный пельменный аппарат – 1 шт., слайсер – 1 шт., настольная вакуум-упаковочная машина – 1 шт., клипсатор – 1 шт., тендерайзер – 1 шт., морозильная камера – 1 шт., весы электронные – 1 шт., термометры электронные – 1 шт., pH метр – 1 шт., шкаф холодильный – 1 шт., микроволновая печь – 1 шт., кухонный комбайн – 1 шт., пароварка – 1 шт., формы ветчинные прямоугольные – 1 шт., шприц колбасный ручной – 1 шт.; посуда, столовые приборы и другие вспомогательные средства — в ассортименте.

Шкаф (стеллаж) для хранения экспонатов, таблиц, раздаточного материала и др.: стеллаж – 3 шт.

Наглядные материалы: плакаты – 1 шт.

Мастерская «Первичной обработки пищевого сырья»

Оборудованные рабочие места на 7 чел. (столы производственные с набором инструментов).

Лабораторное оборудование: электроплитка 2-х конф. – 1 шт., универсальный измельчитель с комплектом сменных дисковых ножей – 1 шт., электромясорубка – 1 шт., камеры тепловые настольные – 2 шт., шкаф шоковой заморозки – 1 шт., ларь морозильный – 1 шт., морозильная камера – 1 шт., весы электронные – 2 шт., термометры электронные – 2 шт., холодильник – 1 шт., пароварка – 1 шт., доски разделочные, ножи, посуда, столовые приборы и другие вспомогательные средства — в ассортименте.

Мойки – 3 шт.

Стеллаж – 1 шт.

Наглядные материалы: плакаты – 2 шт.

Кабинет «Компьютерный класс» (аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций):

Комплект учебной мебели на 15 чел.

Рабочее место преподавателя (стол, стул).

Технические средства обучения: компьютер с выходом в интернет, в комплекте с системным блоком, монитором, клавиатурой и мышью - 15 шт.

Шкаф (стеллаж) для хранения экспонатов, таблиц, раздаточного материала и др.: шкаф (стеллаж) для хранения - 1 шт.

Аудиторная доска: доска магнитно-маркерная - 1 шт.

9. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ГИА

Основная литература:

1. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/516221>

2. Астахов, Д. А. Технологическое оборудование : учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. А. Астахов. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 497 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15269-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519979>

3. Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств : учебник для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, А. С. Гордеев, А. И. Завражнов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 586 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11923-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/518097>

4. Шишмарёв, В. Ю. Организация и планирование автоматизированных производств : учебник для среднего профессионального образования / В. Ю. Шишмарёв. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 318 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14143-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517985>

3.2.2 Дополнительная учебная литература

1. Организация производства : учебник для среднего профессионального образования / И. Н. Иванов [и др.]. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 546 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16518-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/531216>

2. Организация производства : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. С. Леонтьева [и др.]; под редакцией Л. С. Леонтьевой, В. И. Кузнецова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 279 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17052-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532285>

3. Гайдукова, Б. М. Техника и технология лабораторных работ / Б. М. Гайдукова. — 8-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 128 с. — ISBN 978-5-507-45939-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/292025>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Иванов, И. Н. Организация труда на промышленных предприятиях : учебник для среднего профессионального образования / И. Н. Иванов, А. М. Беляев. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 305 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12300-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/518248>

Официальные, справочно-библиографические и периодические издания:

а) официальные издания:

1. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 №29-ФЗ (с изменениями на 23 апреля 2018 года) — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901751351>

2. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12. 2011 года N 880. — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320560>

б) справочно-библиографические издания:

1. Юхневич, К. П. Сборник рецептур мясных изделий и колбас: справочное пособие / К. П. Юхневич, А. В. Гальянский. — Кемерово : Гидрометеоздат, 1998. — 320 с. — ISBN: 978-5-903039-43-2. — Текст : непосредственный.

в) периодические издания:

1. Журнал Мясная индустрия. — №1-12. — 2007 — 2022 г.г. - Текст : электронный. — URL: <https://www.elibrary.ru/contents.asp?titleid=8887> — Режим доступа : для зарегистрированных пользователей.

2. Журнал Мясные технологии. Издательский дом «Отраслевые ведомости»//Текст : электронный. – URL: <https://www.meatbranch.com/> – Режим доступа : свободный.

Методические указания для обучающихся по ГИА

Методические указания к выполнению дипломной работы (проекта) для обучающихся по специальности 19.02.11 Технология производства продуктов питания животного происхождения [Электронный ресурс]/ И. В. Нефедова, С. Н. Мамонтова, И. Е. Ибрагимова. – Рыбное, 2023. – 44 с.

Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Официальный портал журнала Мясные технологии. Статьи и аналитические материалы. – Текст : электронный. – Режим доступа : свободный. – URL: <https://www.meatbranch.com/>
2. Независимый портал для специалистов мясной индустрии «Мясной эксперт». – Текст : электронный. – Режим доступа : свободный. – URL: <https://meat-expert.ru/>
3. Производственный научно-технический журнал «Мясная индустрия». – Текст : электронный. – Режим доступа : свободный. – URL: <http://meatind.ru/>

3.2.6 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса, включая перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем

Перечень информационных технологий, используемых в учебном процессе

Наименование программного обеспечения	Назначение
Образовательный портал Moodle	Образовательный портал ДРТИ построен на обучающей виртуальной среде Moodle и доступен по адресу https://www.портал.дрти.рф из любой точки, имеющей подключение к сети Интернет, в том числе из локальной сети ДРТИ. Образовательный портал ДРТИ подходит как для организации online- классов, так и для традиционного обучения. Портал разделен на «открытую» (общедоступную) и «закрытую» части. Доступ к закрытой части осуществляется после предъявления персональной пары «логин-пароль» преподавателем или студентом.
Электронно-библиотечная система ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ»	Обеспечивает доступ к электронно-библиотечным системам издательств, доступ к электронному каталогу книг, трудам преподавателей, учебно-методическим разработкам ДРТИ, периодическим изданиям.

Возможность доступа к электронно-библиотечным системам

Наименование электронного ресурса, адрес сайта	Назначение
<p>ЭБС Юрайт www.urait.ru</p>	<p>ЭБС Юрайт - ресурс, включающий электронные версии книг издательства "Юрайт". Издательство специализируется на издании учебной литературы для высших и средних специальных учебных заведений по новым образовательным стандартам.</p> <p>Включает в себя каталог грифованных учебников по социально-экономическому, гуманитарному и юридическому, естественнонаучному и техническому направлениям. Авторами учебников являются преподаватели ведущих вузов России. В ЭБС представлены учебники и учебные пособия для всех уровней профессионального образования от ведущих научных школ с соблюдением действующих требований ФГОС. В ЭБС присутствует возможность: индивидуального неограниченного доступа пользователей к содержимому из любой точки, в которой имеется подключение к сети Интернет; одновременного индивидуального доступа пользователей к содержимому; полнотекстового поиска по содержимому, формирования статистических отчетов по пользователям. Издания в ЭБС представлены с сохранением вида страниц (оригинальной верстки).</p>
<p>ЭБС издательства «Лань» https://e.lanbook.com</p>	<p>ЭБС включает в себя как электронные версии книг издательства «Лань» и других ведущих издательств учебной литературы, так и электронные версии периодических изданий по естественным, техническим и гуманитарным наукам.</p> <p>Предоставляет возможность круглосуточного дистанционного индивидуального пользования, для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет, с возможностью просмотра и скачивания на сайте в он-лайн режиме. Предоставляет право доступа к отдельным коллекциям, в частности таким, как «Инженерно-технические науки – Издательство Лань», «Информатика – Издательство Лань», «Химия – Издательство Лань», «Теоретическая механика – Издательство Лань».</p>
<p>ЭБС Рыбохозяйственное образование http://lib.klgtu.ru/jirbis2</p>	<p>Информационный ресурс ФГБОУ ВО "КГТУ" состоит исключительно из учебных изданий рекомендованных Федеральными учебно-методическими объединениями в системе высшего образования и среднего профессионально образования. Издания в ЭБС представлены с сохранением вида страниц (оригинальной верстки).</p> <p>Пользование ЭБС не требует никакого дополнительного программного обеспечения или аппаратных устройств, достаточно иметь подключение к Интернету.</p> <p>Чтение электронной версии книг доступно в постраничном режиме, а при необходимости возможно цитирование.</p> <p>Удобный и современный контекстный поиск по всему хранилищу книг позволяет быстро найти нужную книгу.</p> <p>Доступ осуществляется по логину и паролю, логин и пароль доступа находятся на общем абонементе.</p>

Наименование электронного ресурса, адрес сайта	Назначение
ЭБС IPRbooks www.iprbookshop.ru	<p>Важнейший ресурс для получения качественного образования, предоставляющий доступ к учебным и научным изданиям, необходимым для обучения и организации учебного процесса. Использование ЭБС IPR BOOKS позволяет обучающемуся подготовиться к семинарам, зачетам и экзаменам, выполнить необходимые работы и проекты. Преподавателям ресурс будет полезен при составлении учебных планов и РПД, подготовке и проведении занятий, получении информации о новых публикациях коллег.</p> <p>Ресурс ЭБС IPRbooks объединяет новейшие информационные технологии и учебную лицензионную литературу, предназначенную для разных направлений обучения, с помощью которого можно получить необходимые знания, подготовиться к семинарам, зачетам и экзаменам, выполнить необходимые работы и проекты. Контент ЭБС IPRbooks представлен изданиями федеральных, региональных, вузовских издательств, научно-исследовательских институтов, ведущих авторских коллективов, содержание которых соответствует требованиям федеральных образовательных стандартов высшего, среднего профессионального, дополнительного профессионального образования, и ежедневно пополняется новыми актуальными изданиями. ЭБС IPRbooks содержит множество эксклюзивных изданий, которые не представлены в других ресурсах, в том числе издательств группы компаний IPRmedia: Вузовское образование, Профобразование, Ай Пи Эр Медиа.</p> <p>Удаленный доступ посредством сети Интернет возможен с любого ПК. Работать с ЭБС IPR BOOKS можно так же с мобильных устройств в круглосуточном режиме удаленно (скачайте приложение IPRbooks Mobile Reader на App Store или Play Market, приложение для слабовидящих IPRbooks WV-Reader на App Store или Play Market).</p>

Перечень лицензионного учебного программного обеспечения

Наименование программного обеспечения	Назначение
1С:Предприятие 8.0.	Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях
ABBYY FineReader 8.0 Corporate Edition	Система оптического распознавания текста
STDU Viewer	Программа для просмотра электронных документов
Google Chrome, Opera	Браузер
Windows NT	Графические, интерактивные, многозадачные оперативные системы корпорации Microsoft
Dr.Web	Антивирусные программные продукты
Microsoft Office	Приложения – офисные редакторы для работы с текстовыми документами, электронными таблицами, электронными сообщениями, базами данных, изображениями и т.д.
Moodle	Образовательный портал ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ»

Наименование программного обеспечения	Назначение
7-zip	Архиватор

Перечень информационных справочных систем

Наименование ИСС	Назначение
Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»	Содержит российское и региональное законодательство, судебную практику, финансовые и кадровые консультации, консультации для бюджетных организаций, комментарии законодательства, формы документов, проекты нормативных правовых актов, международные правовые акты, правовые акты по здравоохранению, технические нормы и правила.

Сведения об обновлении информационного обеспечения обучения представлены в локальной сети ДРТИ по адресу: <\\Base\192.168.10.10> для обмена по дфпгу\ИТ в обучении