

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Комарова Светлана Юриевна
Должность: Проректор по образовательной деятельности
Дата подписания: 05.09.2024 07:35:22
Уникальный программный ключ:
43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227a81add207cbee4149f7098d7a

Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Омский государственный аграрный университет
имени П.А. Столыпина»

Университетский колледж агробизнеса

ООП по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного
происхождения

СОГЛАСОВАНО

Руководитель ООП

 О.Д. Литвинова
26 июня 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор

 А.П. Шевченко
26 июня 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
Государственной итоговой аттестации

Выпускающее отделение	Инженерное отделение	
Разработчики РПУД:		С.М. Нурбаева
Внутренние эксперты:		
Заведующая методическим отделом УМУ		Г.А. Горелкина
Директор НСХБ		И.М. Демчукова
Омск 2024		

СОДЕРЖАНИЕ

<u>1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ</u>	3
<u>2. СТРУКТУРА, СОДЕРЖАНИЕ, ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ</u>	5
<u>3. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ</u>	6
<u>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ</u>	10
<u>ПРИЛОЖЕНИЯ</u>	15

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Программа государственной итоговой аттестации (далее – программа ГИА) выпускников по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения разработана в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, и определяет совокупность требований к ее организации и проведению.

Область профессиональной деятельности выпускников: *22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.*

Цель государственной итоговой аттестации – установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения соответствующим требованиям ФГОС СПО с учетом требований регионального рынка труда, их готовность и способность решать профессиональные задачи.

Задачи государственной итоговой аттестации:

- определение соответствия навыков, умений и знаний выпускников современным требованиям рынка труда, квалификационным требованиям ФГОС СПО и регионального рынка труда;

- определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, соответствующих ФГОС СПО и наиболее востребованных на рынке труда.

По результатам ГИА выпускнику по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения присваивается квалификация: техник-технолог.

Программа ГИА является частью ООП-П и определяет совокупность требований к ГИА, в том числе к содержанию, организации работы, оценочным материалам ГИА выпускников по данной специальности.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению видов деятельности, предусмотренных образовательной программой (таблица 1), и демонстрировать результаты освоения образовательной программы (таблица 2).

Таблица 1

Виды деятельности

Код и наименование вида деятельности (ВД)	Код и наименование профессионального модуля (ПМ), в рамках которого осваивается ВД
1	2
В соответствии с ФГОС	
ВД 1 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции;
ВД 2 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной	ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной

продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
ВД 3 Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ 03. Обеспечение деятельности структурного подразделения
В соответствии с иными требованиями	
ВД 4 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ВД 5 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	ПМ 05. Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья

Таблица 2

Перечень результатов, демонстрируемых выпускником

Оцениваемые виды деятельности	Профессиональные компетенции
ВД 1 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.
	ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
ВД 2 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции.
	ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.
	ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.
ВД 3 Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.
	ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
	ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.
	ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
	ПК 3.5. Вести учетно-отчетную документацию.
ВД 4 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	ПК 1.2 Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

	ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции
	ПК 2.4 Осуществлять цифровизацию технологических процессов.
ВД 5 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	ПК 5.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья
	ПК 5.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

Выпускники, освоившие программу по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).

2. СТРУКТУРА, СОДЕРЖАНИЕ, ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).

Демонстрационный экзамен направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с комплектом оценочной документации. Демонстрационный экзамен проводится в соответствии с планом организации и проведения демонстрационного экзамена (Приложение 2)

Задание демонстрационного экзамена – комплексная практическая задача, моделирующая профессиональную деятельность и выполняемая в реальном времени (Приложение 3).

Комплект оценочной документации (КОД) – задание демонстрационного экзамена и комплекс требований к выполнению заданий демонстрационного экзамена, включающий минимальные требования к оборудованию и оснащению центров проведения демонстрационного экзамена, к составу экспертных групп, участвующих в оценке заданий демонстрационного экзамена.

Дипломный проект (работа) направлен на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Дипломный проект (работа) предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником проекта (работы), демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

Тема дипломного проекта (работы) должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования (Приложение 1).

3. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Информационное обеспечение реализации программы

Основные печатные или электронные издания

1. Технология молока и молочных продуктов : учебное пособие. — Рязань : РГАТУ, 2011. — 500 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/137459>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Технология кисломолочных продуктов / О. К. Гогаев, Т. А. Кадиева, З. А. Караева [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 148 с. — ISBN 978-5-507-48225-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/352025>. — Режим доступа: по подписки.
3. Производственный учёт и отчётность в молочной и мясоперерабатывающей промышленности : учебное пособие / И. В. Сухова, Л. А. Коростелева, Т. А. Баймишева [и др.]. — Самара : СамГАУ, 2022. — 129 с. — ISBN 978-5-88575-690-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/301982>. — Режим доступа: по подписке
4. Процессы и аппараты пищевой технологии: учебное пособие / С. А. Бредихин, А. С. Бредихин, В. Г. Жуков, Ю. В. Космодемьянский. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 544 с. — ISBN 978-5-8114-1635-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/168675>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Сапожников, А. Н. Технология пищевых производств: учебное пособие / А. Н. Сапожников, А. А. Дриль, Т. Г. Мартынова. - Новосибирск : Изд-во НГТУ, 2020. - 208 с. - ISBN 978-5-7782-4121-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1870477>. - Режим доступа: по подписке.
6. Бредихин, С. А. Технология и техника переработки молока : учебное пособие / С.А. Бредихин. — 2-е изд., доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 443 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016957-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2084340>. - Режим доступа: по подписке.
7. Бурмагина, Т. Ю. Экспертиза качества сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / Т. Ю. Бурмагина. — Вологда : ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2023 — Часть 1 : Молочное сырье и молочные продукты — 2023. — 143 с. — ISBN 978-5-98076-383-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/387686>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. Бурова, Т. Е. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебник для вузов / Т. Е. Бурова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 364 с. — ISBN 978-5-507-47675-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/403991>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
9. Ганина, В. И. Производственный контроль молочной продукции : учебник / В.И. Ганина, Л.А. Борисова, В.В. Морозова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 256 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI

- 10.12737/1865668. - ISBN 978-5-16-017659-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1865668> . – Режим доступа: по подписке
10. Организация сельскохозяйственного производства : учебник / М. П. Тушканов, С. И. Грядов, А. К. Пастухов [и др.] ; под ред. М. П. Тушканова, Ф. К. Шакирова. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 292 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014538-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1877378> . – Режим доступа: по подписке.
11. Сидоренко, О. Д. Биоконверсия вторичного сырья и отходов агропромышленного комплекса : учебное пособие / О.Д. Сидоренко. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 171 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1896453. - ISBN 978-5-16-017906-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1896453> . – Режим доступа: по подписке.
12. Сидоренко, О. Д. Биологические методы контроля продукции животного происхождения : учебник / О.Д. Сидоренко. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 164 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016943-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1406643> . – Режим доступа: по подписке.
13. Сидоренко, О. Д. Техническая микробиология продукции животноводства : учебное пособие / О.Д. Сидоренко, Е.В. Жукова. — 2-е изд. перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 224 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016944-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1406645> . – Режим доступа: по подписке.
14. Зайцева, Т. В. Управление персоналом : учебник / Т.В. Зайцева, А.Т. Зуб. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2020. — 336 с. — (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0262-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1044004>. – Режим доступа: по подписке.
15. Кнышова, Е. Н. Экономика организации : учебник / Е. Н. Кнышова, Е. Е. Панфилова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 335 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0696-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1197275>. – Режим доступа: по подписке.
16. Милославская, С. В. Издержки, выручка и прибыль: экономическая теория и хозяйственная практика : учебное пособие / С.В. Милославская, А.Б. Мыскина. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 80 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-017629-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1863374>. – Режим доступа: по подписке.
17. Фридман, А. М. Экономика организации : учебник / А.М. Фридман. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2022. — 239 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI: <https://doi.org/10.12737/1705-0>. - ISBN 978-5-369-01729-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1850707>. – Режим доступа: по подписке.
18. Федорова, Е. Г. Технология сыра / Е. Г. Федорова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 112 с. — ISBN 978-5-507-48834-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/364802> — Режим доступа: по подписке.
19. Федорова, Е. Г. Технология сыра / Е. Г. Федорова. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 114 с. — ISBN 978-5-507-45414-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/302516> . — Режим доступа: по подписке.
20. Забалуева, Ю. Ю. Методы исследования сырья и продуктов животного происхождения : учебное пособие / Ю. Ю. Забалуева, Б. А. Баженова. — Улан-Удэ : ВСГУТУ, 2016. — 156 с. — ISBN 978-5-89230-762-8. — Текст : электронный // Лань

- : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/236477> . — Режим доступа: по подписке
21. Павленков, М. Н. Экономика организации : учебное пособие / М. Н. Павленков, Д. В. Красильников, И. Н. Павленкова. — Нижний Новгород : ННГУ им. Н. И. Лобачевского, 2022. — 353 с. — ISBN 978-5-91326-765-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/344924> . — Режим доступа: по подписке
22. Технологическое оборудование мясной отрасли. Раздел 1: Комплексные технические решения по доставке, убою и первичной переработке скота и птицы : учебно-методическое пособие / А. И. Купреенко, Х. М. Исаев, С. Х. Исаев [и др.]. — Брянск : Брянский ГАУ, 2023. — 109 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/385532>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
23. Смоленкова, О. В. Стандартизация, сертификация и теххимический контроль мясной продукции : учебное пособие / О. В. Смоленкова. — Курск : Курский ГАУ, 2008. — 128 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/134809>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
24. Забалуева, Ю. Ю. Методы исследования сырья и продуктов животного происхождения : учебное пособие / Ю. Ю. Забалуева, Б. А. Баженова. — Улан-Удэ : ВСГУТУ, 2016. — 156 с. — ISBN 978-5-89230-762-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/236477>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
25. Чебакова, Г. В. Основы технологии переработки и товароведение продовольственных товаров из сырья животного происхождения : учебное пособие / Г.В. Чебакова, М.В. Горбачева, К.В. Есепенок. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 336 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015699-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2079940> . — Режим доступа: по подписке.
26. Сидоренко, О. Д. Биологические методы контроля продукции животного происхождения : учебник / О.Д. Сидоренко. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 164 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016943-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1406643> . — Режим доступа: по подписке.
27. Савелькина, Н. А. Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов : учебное пособие : в 2 частях / Н. А. Савелькина. — Брянск : Брянский ГАУ, 2018 — Часть 2 : Техническая биохимия — 2018. — 122 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133084> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.
28. Павленков, М. Н. Экономика организации : учебное пособие / М. Н. Павленков, Д. В. Красильников, И. Н. Павленкова. — Нижний Новгород : ННГУ им. Н. И. Лобачевского, 2022. — 353 с. — ISBN 978-5-91326-765-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/344924>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
29. Войнова, Л. В. Организация труда и управление производством и переработкой яиц и птицы : учебное пособие / Л. В. Войнова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-1952-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/212177>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
30. Современные профессиональные базы данных (ИОС ОмГАУ-Moodle).
31. Справочная Правовая Система КонсультантПлюс.
32. Электронно-библиотечная система издательства «Лань».

33. Электронно-библиотечная система «Znaniium.com».
34. Электронно-библиотечная система «Консультант студента».
35. Универсальная База Данных ИВИС: <https://eivis.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Общие требования к оцениванию результатов государственной итоговой аттестации

Результаты проведения ГИА оцениваются с проставлением одной из отметок: "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" - и объявляются в тот же день после оформления протоколов заседаний ГЭК.

В случае досрочного завершения ГИА выпускником по независящим от него причинам результаты ГИА оцениваются по фактически выполненной работе, или по заявлению такого выпускника ГЭК принимается решение об аннулировании результатов ГИА, а такой выпускник признается государственной экзаменационной комиссией (далее – ГЭК) не прошедшим ГИА по уважительной причине.

Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов ГЭК, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК, в случае его отсутствия заместителем ГЭК и секретарем ГЭК.

Оценка результатов демонстрационного экзамена

Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется членами экспертной группы по 100-балльной системе в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации. Методика перевода баллов в оценки утверждается ректором ежегодно.

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

Подписанный членами экспертной группы и утвержденный главным экспертом протокол проведения демонстрационного экзамена далее передается в ГЭК для выставления оценок по итогам ГИА.

Максимальное количество баллов, которые возможно получить за выполнение практического задания демонстрационного экзамена при выполнении различных операций, принимается за 100 баллов. Максимальное количество баллов, которые возможно получить за выполнение заданий теоретического блока демонстрационного экзамена при выполнении различных операций, также принимается за 100 баллов.

С учетом применения весовых коэффициентов максимальное количество баллов за оба блока также составит 100 баллов.

При разработке системы перевода баллов в оценку необходимо учитывать сложность разработанных заданий.

Рекомендуемая шкала перевода баллов в оценку приведена в таблице 3.

Таблица 3 - Рекомендуемая шкала перевода баллов в оценку

Оценка ГИА	«2»	«3»	«4»	«5»
Итоговая оценка выполнения заданий демонстрационного экзамена, ИП	0,00 - 19,99	20,00- 39,99	40,00 - 69,99	70,00 - 100,00

Оценка результатов защиты дипломной работы

При оценке защиты работы учитываются:

- степень соответствия требованиям ФГОС СПО в части области и объектов профессиональной деятельности, профессиональных задач;
- актуальность, новизна и практическая значимость темы, логическое построение работы, наличие в ней творческих элементов и оригинальность авторских решений;
- степень освоения компетенций указанных в отзыве руководителя и рецензии, а также других компетенций в соответствии с ФГОС СПО;
- глубина проработки материала, длительность и методический уровень исследований, степень использования современной литературы, экономико-математических методов при оценке полученных результатов;
- качество оформления дипломной работы и иллюстративного материала;
- отзыв руководителя и оценка рецензента;
- представление доклада, ответы на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии и рецензента.

Уровень сформированности компетенций	Оценка	Критерии оценки
Высокий	Отлично	в работе полно раскрыто содержание всех разделов темы, выполнено обоснование проектных решений; текстовая часть написана грамотно, логично выстроена; графическая часть оформлена в соответствии с требованиями и доступна для восприятия членами ГЭК на расстоянии; имеются положительные отзывы руководителя и рецензента; на защите студент показывает глубокие знания по вопросам темы, свободно оперирует данными выполненной работы, свободно и аргументировано отвечает на заданные вопросы, умело использует графическую часть работы.
Повышенный	Хорошо	в целом раскрыто содержание всех разделов темы, но аналитический обзор литературы написан схематично, а результаты исследования имеют учебный характер, обоснование проектных решений выполнено не полностью; текстовая часть изложена грамотно, но имеются некоторые отступления от стандарта; графическая часть оформлена в соответствии с требованиями, но плохо читается на расстоянии; имеются положительные отзывы руководителя и рецензента; на защите студент достаточно уверенно раскрывает тему дипломной работы, но имеются затруднения при ответах на поставленные вопросы

Базовый	Удовлетворительно	не достаточно полно раскрыто содержание разделов темы, собственные предложения прописаны схематически, конструктивная часть базируется в основном на анализе практического материала, а обзор литературы носит общий характер; при оформлении текстовой и графической частей не все требования выдержаны, в отзывах руководителя и рецензента имеются существенные замечания по содержанию работы; при защите студент проявляет неуверенность, показывает слабые знания вопросов темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы.
Не сформирована	Неудовлетворительно	структура и содержание пояснительной записки, количества чертежей не соответствуют заданию, тема не раскрыта, обоснование ошибочное, в отзывах руководителя и рецензента имеются серьезные критические замечания; при защите студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, допускает существенные ошибки.

Организация и проведение защиты дипломного проекта (работы)

По результатам ГИА выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, Порядка и (или) несогласии с результатами ГИА (далее - апелляция).

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию университета.

Сроки подачи апелляций:

- апелляция о нарушении Порядка подается непосредственно в день проведения ГИА, в том числе до выхода из центра проведения экзамена;
- апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Состав апелляционной комиссии утверждается приказом ректора университета одновременно с утверждением состава ГЭК.

Апелляционная комиссия состоит из председателя апелляционной комиссии, не менее пяти членов апелляционной комиссии и секретаря апелляционной комиссии из числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в данный учебный год в состав ГЭК.

Председателем апелляционной комиссии может быть назначено лицо из числа руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, представителей организаций-партнеров или их объединений, включая экспертов, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, при условии, что такое лицо не входит в состав ГЭК.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК, а также главный эксперт при проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена.

При проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена по решению председателя апелляционной комиссии к участию в заседании комиссии могут быть также привлечены члены экспертной группы, технический эксперт.

По решению председателя апелляционной комиссии заседание апелляционной комиссии может пройти с применением средств видео, конференцсвязи, а равно посредством предоставления письменных пояснений по поставленным апелляционной комиссией вопросам.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Указанные лица должны при себе иметь документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

При рассмотрении апелляции о нарушении Порядка апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из следующих решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях Порядка не подтвердились и (или) не повлияли на результат ГИА;
- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях Порядка подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В последнем случае результаты проведения ГИА подлежат аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения апелляционной комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные университетом без отчисления такого выпускника из университета в срок не более четырех месяцев после подачи апелляции.

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

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите дипломного проекта (работы), секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию дипломный проект (работу), протокол заседания ГЭК.

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при сдаче государственного экзамена, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, письменные ответы выпускника (при их наличии).

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата ГИА либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата ГИА. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых результатов в соответствии с мнением апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем (заместителем председателя) и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Предлагаемые темы дипломных проектов (работ)

1. Приём и первичная обработка молочного сырья.
 2. Приём и первичная обработка мясного сырья.
 3. Разработка технологии и оценка качества кисломолочного напитка обогащенного, обладающего антиоксидантной активностью.
 4. Технология производства вареных колбас в условиях....
 5. Комплексное обеспечение качества и безопасности творога на предприятии...
 6. Разработка рецептур и оценка качества кисломолочного напитка функционального назначения.
 7. Технология производства и оценка качества полукопченых колбас в условиях...
 8. Комплексное обеспечение качества и безопасности колбасы на предприятии ...
 9. Совершенствование технологического процесса производства творога в условиях ...
 10. Проект сыродельного завода мощностью 75 тонн перерабатываемого молока.
 11. Технология производства говядины.
 12. Технология производства свинины.
 13. Технология производства баранины.
 14. Особенности производства варено-копченых изделий (любого другого колбасного изделия) из мяса птицы
 15. Влияние различных видов полиамидных оболочек (других колбасных оболочек) на качество колбасных изделий
 16. Разработка технологии и оценка качества мясных полуфабрикатов с использованием различных растительных добавок

План¹

организации и проведения государственной итоговой аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена в Университетском колледже агробизнеса федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Омский государственный аграрный университет имени

**П.А.Столыпина»
(УКАБ ФГБОУ ВО Омский ГАУ)
в 2024/25 учебном году**

№	Наименование мероприятия	Сроки	Ответственные
1	2	3	4
Организация демонстрационного экзамена (далее ДЭ) Подготовка площадок к ДЭ			
1.	Издание приказа о проведении в профессиональной образовательной организации ДЭ с установлением сроков проведения, количества студентов, сдающих экзамен, назначением ответственных за организацию и проведение экзамена в ПОО	до 28.02.2025	директор
2.	Создание рабочей группы для координации деятельности по подготовке к ГИА в формате ДЭ	декабрь 2024	директор зам. директора по УР
3.	Составление плана организации и проведения ДЭ в УКАБ	до 28.02.2025	зам. директора по УР, заведующий отделением
4.	Подготовка нормативно-правовой и методической документации для проведения ДЭ	до 28.02.2025	зам. директора по УР, заведующий отделением
5.	Организация взаимодействия с Министерством образования Омской области и УО	в течение срока подготовки	заведующий отделением
6.	Составление плана организации и проведения ДЭ в ЦПДЭ	до 28.02.2025	заведующий отделением
7.	Согласование списка линейных экспертов с правом оценивания ДЭ для включения в ГЭК	до 01.05. 2025	зам. директора по УР, заведующий отделением
8.	Консультирование обучающихся по вопросам, связанным с ДЭ, в том числе оказание психологической помощи	в течение срока подготовки	зам. директора по УР, заведующий отделением

¹ Допускается корректировка плана, но не позднее срока ознакомления обучающихся с порядком проведения ГИА в форме демонстрационного экзамена

9.	Ознакомление обучающихся с регламентом проведения ГИА в формате ДЭ	Март 2025	заведующий отделением
10.	Проведение родительских собраний по вопросам организации и сдачи ГИА в формате ДЭ	январь-апрель 2025	заведующий отделением
11.	Размещение информации о ДЭ на сайте университета и социальных сетях колледжа	июнь-июль 2025	заведующий отделением
12.	Подача заявок и формирование в ЦПДЭ списка выпускников от колледжа, сдающих ДЭ	до 12.05. 2025	заведующий отделением
13.	Выбор комплекта оценочной документации (далее КОД) по компетенциям	до 30.01.2025	заведующий отделением
14.	Формирование графика проведения ДЭ в соответствии с выбранным КОДом	до 28.02.2025	Ответственный за организацию проведение ДЭ; Координатор организации проведения ДЭ в Омской области; зам. директора по УР, заведующий отделением
15.	Формирование графика проведения тренировочных занятий для подготовки к ДЭ	до 28.02.2025	зам. директора по УР, заведующий отделением
16.	Формирование плана обучения по программе «Эксперт демонстрационного экзамена (при необходимости)	до 01.04.2025	зам. директора по УР, заведующий отделением, старший методист
17.	Проведение совещания для ответственных за организацию и проведения ДЭ в 2024/25 учебном году	январь - апрель 2025	Ответственный за организацию проведение ДЭ; Координатор организации проведения ДЭ в Омской области.
18.	Формирование заявок на кандидатуру Главного эксперта, на состав экспертной комиссии	до 12.05.2025	Ответственный за организацию проведение ДЭ; Координатор организации проведения ДЭ в Омской области; зам. директора по УР,

			заведующий отделением
19.	Сбор согласий на обработку персональных данных и представление их в УО/ЦПДЭ	в соответствии с графиком УО	Координатор организации и проведение ДЭ в Омской области; заведующий отделением
20.	Внесение участников и экспертов ДЭ в ЦП Оператора	в соответствии с графиком УО	Координатор организации и проведение ДЭ в Омской области; заведующий отделением
21.	Приемка площадок ЦПДЭ	в соответствии с графиком УО	Ответственный за организацию проведение ДЭ; Координатор организации и проведение ДЭ в Омской области; Иваницкая М.В., Булавко О.В. зам. директора по УР, заведующий отделением
22.	Составление графика работы экспертов на площадках в период проведения ДЭ	в соответствии с графиком УО	Экспертная группа зам. директора по УР, заведующий отделением
23.	Дооснащение площадки для приема ДЭ и настройка оборудования	в соответствии с графиком УО	Экспертная группа зам. директора по УР, заведующий отделением
24.	Мониторинг выполнения плана подготовки к проведению ДЭ	в соответствии с графиком УО	Ответственный за организацию проведение ДЭ; Координатор организации и проведение ДЭ в Омской области директор
25.	Подготовка приказа о присвоении квалификации и отчислении (о выпуске) из колледжа	до 31 июня 2025	директор
Проведение ДЭ			
26.	Жеребьевка участников ДЭ, распределение рабочих мест	в соответствии с графиком УО	Экспертная группа
27.	Составление графика работы участников ДЭ на основе жеребьевки	в соответствии с графиком УО	Экспертная группа

28.	Инструктаж по охране труда и технике безопасности при работе на площадках	в соответствии с графиком УО	Технический эксперт
29.	Проведение основных мероприятий ДЭ по компетенциям	в соответствии с распоряжением Министерства образования Омской области (далее МО ОО)	Экспертная группа зам. директора по УР, заведующий отделением
30.	Оформление результатов экзамена, формирование итогового протокола	в соответствии с графиком УО	Главный эксперт по компетенции
31.	Выгрузка результатов ДЭ	в соответствии с графиком УО	Главный эксперт по компетенции
32.	Оформление листов инструктажа, протоколов, отчета по итогам проведения ДЭ, предоставление их копий в УО	в соответствии с графиком УО	Главный эксперт по компетенции
33.	Анализ результатов ДЭ по компетенциям, аналитической справки подготовка	в течение недели после проведения ДЭ	Ответственный за организацию проведение ДЭ; Координатор организации и проведение ДЭ в Омской области; Экспертная группа, Заведующий отделением
34.	Проведение совещания по результатам ДЭ	в соответствии с графиком УО	Ответственный за организацию проведение ДЭ; Координатор организации и проведение ДЭ в Омской области; директор

Оценочные материалы для проведения демонстрационного экзамена

Структура и содержание типового задания

Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени.

Примерное практическое задание по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения включает:

- 1 Лист задания.
- 2 Лист оценивания операций.
- 3 Необходимые приложения.

В подготовительный день в личном кабинете цифровой платформы Главный эксперт получает вариант задания и схему оценки для проведения демонстрационного экзамена в конкретной экзаменационной группе. В день экзамена Главный эксперт выдает экзаменационные задания каждому участнику в бумажном виде, исходные данные, лист оценивания (если приемлемо), дополнительные инструкции к ним (при наличии).

Условия выполнения практического задания:

Демонстрационный экзамен организуется и проводится по нормативной документации, размещенной в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» на сайте федерального оператора.

Задание практического блока включает в себя следующие разделы:

- 1 Технологическая карта\лист задания.
- 2 Лист оценивания операций.
- 3 Необходимые приложения.

Практический блок демонстрационного экзамена

Экзаменуемые в ходе демонстрационного экзамена должны подтвердить наличие практических навыков и умений, указанных в КОД.

Состав возможных выполняемых работ:

1. Осуществить сдачу и приемку сырья и расходных материалов для производства молочной/мясной продукции.
2. Определить схему производства, ее обоснование и описание.
3. Определить требования к качеству готовой продукции, вспомогательных, упаковочных материалов и тары.

Образцы заданий для демонстрационного экзамена:

Модуль 1: Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях пищевой продукции из молочного сырья
Экзаменационные задания представляют выполнение технологических расчетов и составление технологической карты производства свежего сыра.

- Участнику необходимо на основании технологической инструкции составить частную рабочую диаграмму производства свежего мягкого сыра с учетом имеющегося технологического оборудования площадки.

- Произвести необходимые расчеты по нормализации молока, выходу готового продукта, определить количество необходимых функционально необходимых ингредиентов (ФНИ): закваски, хлористого кальция, сычужного фермента, приправ и специй.

- На основании задания объяснить причину возникновения порока в сыре и меры предупреждения.

- Заполнить технологическую документацию.

Модуль 1: Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях пищевой продукции из молочного сырья
Содержанием задания является ведение технологического процесса производства свежего мягкого сыра до этапа самопрессования.

- Участнику необходимо: выполнять требования по охране труда и технике безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты на всех этапах выполнения задания.

- Реализовать алгоритм выполнения экзаменационного задания: определить качественные показатели сырья с помощью анализаторов; провести приемку сырья, его тепловую обработку, приготовить ФНИ, произвести свертывание, обработку сгустка, формование. - Данные технологических параметров производства записать в технологическом журнале.

Модуль 2: Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

- Участнику необходимо осуществлять производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов.

- Данные технологических параметров производства записать в технологическом журнале
Содержанием задания является проведение лабораторных исследований качества сыра.

- Участнику необходимо составить и реализовать алгоритм выполнения экспериментального задания в соответствии с нормативной документацией (НД) и паспортом прибора.

- Приготовить необходимые приборы, реактивы и лабораторную посуду для определения массовой доли влаги инструментальным методом, определение органолептических показателей, степени зрелости в исследуемом продукте по НД с соблюдением правил техники безопасности.

- Произвести необходимые расчеты и заполнить удостоверение о качестве. На контроль предлагаются образцы продукции по количеству участников.

Модуль 3: Организация и ведение технологического процесса производства мясной продукции

Объектом исследования в модуле служит мясная продукция, как сырье для производства мясной продукции.

- Участнику необходимо выполнить правильную и рациональную организацию рабочего места.

- Составить технологическую схему производства продукции из мяса с указанием оборудования и параметров работы.

- Определить обязательные показатели качества сырья по органолептическим, физикохимическим и микробиологическим показателям.

- Участник должен правильно заполнить рабочую карточку, соблюдать правила техники безопасности и экологической безопасности.

Представление выполненного задания

Презентация выполненного задания проводится в устной форме, с обязательным представлением результатов практического блока или его короткой демонстрационной версии (презентации).

В своём выступлении экзаменуемый должен кратко представить выполненную работу, объяснить цели и задачи как работы в целом, так и отдельных операций, а также степень выполнения этапов работы.

На защиту экзаменуемому отводится не более 15 минут.

При выставлении оценки могут учитываться такие критерии:

- степень соответствия требованиям ФГОС СПО в части области и объектов профессиональной деятельности, профессиональных задач;

- актуальность, новизна и практическая значимость темы, логическое построение работы, наличие в ней творческих элементов и оригинальность авторских решений;
- степень освоения компетенций, указанных в отзыве руководителя и рецензии, а также других компетенций в соответствии с ФГОС СПО;
- глубина проработки материала, длительность и методический уровень исследований, степень использования современной литературы, экономико-математических методов при оценке полученных результатов;
- качество оформления дипломной работы и иллюстративного материала;
- отзыв руководителя и оценка рецензента;
- представление доклада, ответы на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии и рецензента.

Для проведения демонстрационного экзамена базового уровня могут приглашаться представители организации-работодателя.

Для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня обязательно приглашаются представители организации-работодателя.

Демонстрационный экзамен по ППССЗ проводится в течение двух дней, продолжительностью не более 8 ак. часов. В первый день выполняются задания практического блока, во второй день – презентация выполненного задания. Примерное расписание приведено в таблице 6.

Таблица – Рекомендуемая продолжительность выполнения заданий демонстрационного экзамена по ППССЗ

День	Мероприятие	Продолжительность (в ак.ч.)	Место проведения
1	Практический блок	8	ФГБОУ ВО Омский ГАУ
2	Теоретический блок (представление выполненного задания)	8	ФГБОУ ВО Омский ГАУ

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ
к рабочей программе
Государственной итоговой аттестации
в составе ООП 19.02.12 Технология продуктов питания животного
происхождения

1) Рассмотрена и одобрена:	
а) На заседании предметно-цикловой методической комиссии протокол № 7 от 20.05.2024 г.	
Председатель ПЦМК Е.И.	 Терещенко
б) На заседании методического совета протокол № 5 от 23.05.2024 г.	
Председатель методического совета	 М.В. Иваницкая
2) Рассмотрена и одобрена внешним экспертом	
а) директор ООО «ФРИМИЛК» Д.В. Фрибус	

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе
Государственной итоговой аттестации
в составе ООП 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
Ведомость изменений

Срок, с которого вводится изменение	Номер и основное содержание изменения и/или дополнения	Отметка об утверждении/ согласовании изменений	
		инициатор изменения	руководитель ООПили председатель ПЦМК