

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КУЗБАССКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ В.Н. ПОЛЕЦКОВА»

УТВЕРЖДАЮ

Директор агроколледжа

Шайдуллин

02.03.2024



**ПРОГРАММА
ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Специальность: 19.02.12 Технология продуктов
питания животного происхождения

базовая подготовка

Кемерово 2024

Программа итоговой аттестации разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного Приказом Министерства Просвещения России от 18.05.2022 № 343

Разработчик:

Руководитель ОПОП, преподаватель
агроколледжа



Л.Н Бормина

Согласовано:

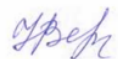
Глава КФХ «Беккер И.П.»



И.П. Беккер

Программа рассмотрена и утверждена на заседании
агроколледжа
(протокол № 5 от 02. 03. 2024 г.)

Председатель
методического совета



Н.В. Вербицкая

подпись

ФИО

1. Общие сведения

1.1. Программа итоговой аттестации определяет порядок организации и проведения, а также формы итоговой аттестации по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения в 2024 году.

1.2. Итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, срок обучения 2 года 10 месяцев, присваиваемая квалификация техник-технолог.

1.3. Итоговая аттестация представляет собой форму оценки степени и уровня освоения обучающимися образовательной программы.

1.4. Итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки студентов и в соответствии с Приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. N 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями от 31 января 2014 года).

2. Порядок проведения итоговой аттестации

2.1. Порядок проведения итоговой аттестации определяется Положением о порядке и форме проведения итоговой аттестации по не имеющим государственной аккредитации программам подготовки специалистов среднего звена (СМК-П-02-48) в Кузбасском ГАУ.

2.2. Формой итоговой аттестации по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения является выполнение и защита выпускной квалификационной работы (далее – ВКР).

2.3. Выполнение ВКР способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

2.4. ВКР выполняется выпускниками в виде дипломной работы.

2.5. Защита ВКР проводится на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии.

3. Результаты освоения ППССЗ

Программа итоговой аттестации является частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО Техник-технолог.

Компетенции, формируемые в результате освоения данной программы:

3.1. Общие компетенции, включающие 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.

3.2. Выпускник должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

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.

ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.

ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья 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 2.2. 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.

ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.

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 продукции из мясного сырья.

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.

4. Объем времени на подготовку и проведение итоговой аттестации

4.1. Объем времени на подготовку и проведение итоговой аттестации регламентирован графиком учебного процесса, который разработан на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания из животного сырья, утвержденным Приказом Министерства Просвещения России от 18.05.2022 № 343.

- на выполнение дипломной ВКР – 3 недели (с 8.06.2027 по 28.06.2027);
- на защиту ВКР – 1 неделя (с 29.06.2027 по 05.06.2027).

5. Примерные темы ВКР

Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются на кафедрах факультета и утверждаются приказом ректора.

Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования. Для подготовки выпускной квалификационной работы обучающимся назначается руководитель.

ВКР должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость и выполняться по возможности по предложениям (заказам) предприятий, организаций или образовательных учреждений. Тема выпускной квалификационной работы может быть предложена обучающимся при условии обоснования им целесообразности ее разработки.

По утвержденным темам руководители выпускных квалификационных работ разрабатывают индивидуальные задания для каждого обучающегося.

Задания на выпускную квалификационную работу рассматриваются на заседании кафедры и подписываются руководителем работы и утверждаются деканом.

Задания на выпускную квалификационную работу выдаются обучающемуся не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики.

Задания на выпускную квалификационную работу сопровождаются консультацией, в ходе которой разъясняются назначение и задачи, структура и объем работы, принцип разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей выпускной квалификационной работы.

5.1. Перечень примерных тем ВКР

1. Исследование функционально-технологических свойств мяса различных убойных животных
2. Исследование качества вареных колбас высшего сорта, производимых колбасными цехами
3. Исследование качества мясной продукции
4. Исследование качества сосисок и сарделек, производимых колбасными цехами

5. Исследование качества полукопченых колбас, производимых колбасными цехами
6. Пути расширения ассортимента быстрозамороженных полуфабрикатов из мяса
7. Разработка ассортимента изделий из рыбы
8. Способы продления сроков хранения мясопродуктов
9. Исследование режимов хранения мяса в условиях предприятия
10. Пути расширения ассортимента продуктов из оленины
11. Внедрение прогрессивных технологий в производстве продуктов из мяса (рыбы) на примере мясо(рыбо)перерабатывающего предприятия
12. Исследование качества рыбы
13. Анализ соответствия качества вареных колбас на примере мясоперерабатывающего предприятия
14. Сравнительный анализ качества молочных продуктов
15. Влияние аскорбиновой кислоты на качество творога и сметаны
16. Получение творожных изделий, обогащенных β -каротином
17. Влияние температуры сквашивания на состав микрофлоры молока при получении ряженки с использованием различных видов бакконцентратов
18. Получение творога, вырабатываемого кислотным способом, с добавлением пахты
19. Получение кисломолочного напитка из пахты при совместном культивировании молочнокислых и бифидобактерий
20. Влияние состава молочного жира и параметров технологического режима на качество сливочного масла
21. Оптимизация рецептур по производству плавленых сыров с частичной заменой молочного сырья рисовой мукой.
22. Изучение возможности выработки плавленых сыров с использованием манной крупы
23. Исследование влияния различных факторов на биотехнологический процесс производства твердого сычужного сыра с чеддеризацией и плавлением сырной массы
24. Оптимизация процесса выработки сливочного сыра с использованием бифидосодержащих бактериальных препаратов
25. Оптимизация выработки сливочного сыра с добавлением пищевой биологически активной добавки «Модифилан»
26. Оптимизация процесса выработки мягкого сыра методом термокислотного свертывания с использованием пахты
27. Использование молочной сыворотки в питательных средах для культивирования лигнолитического гриба *Panus tigrinus* штамм 317
28. Влияние pH на сбраживание суслу из ультрадисперсных древесных частиц дрожжами
29. Оптимизация условий культивирования молочнокислых бактерий на послеспиртовой барде
30. Рациональное использование сырья для производства деликатесных продуктов из свинины

31. Сравнительный анализ пищевой ценности продуктов из мяса убойных животных
32. Расширение ассортимента мясопродуктов (группа мясных изделий – полуфабрикаты, колбасные изделия)
33. Новые технологии в переработке мяса.
34. Новые технологии в переработке молока.

Общее руководство и контроль за ходом выполнения выпускных квалификационных работ осуществляет заведующий кафедрой в соответствии с должностными обязанностями.

Основными функциями руководителя выпускной квалификационной работы являются: разработка индивидуальных заданий; консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения выпускной квалификационной работы; оказание помощи обучающемуся в подборе необходимой литературы; контроль хода выполнения выпускной квалификационной работы; подготовка письменного отзыва на выпускную квалификационную работу.

По завершении обучающимся выпускной квалификационной работы руководитель подписывает ее и вместе с заданием и своим письменным отзывом передает заведующему кафедрой, который назначает предварительное заслушивание выпускника на заседании кафедры не позднее, чем за 5 дней до начала работы ГЭК.

6. Требования к структуре, содержанию, объёму ВКР

6.1. Требования к содержанию, объёму и структуре ВКР определяются в методических рекомендациях по выполнению ВКР по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания из животного сырья.

6.2. Структура ВКР:

Титульный лист

1. Задание по подготовке выпускной квалификационной работы
2. Реферат (аннотация, количество страниц, таблиц, рисунков, источников, приложений)
3. Оглавление
4. Введение (актуальность, цель, задачи)
5. Глава I (теоретическая - состояние изученности проблемы)
6. Глава II (условия, методика и материалы)
7. Глава III (аналитическая или/и экспериментально-расчетная)
8. Выводы (и предложения)
9. Список использованной литературы
10. Приложения

7. Процедура защиты ВКР

7.1. К защите ВКР допускаются лица, завершившие полный курс обучения по ППССЗ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания из

животного сырья и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

7.2. Программа итоговой аттестации, включающая оценки ВКР, утвержденная образовательной организацией, доводится до сведения обучающихся не позднее чем за шесть месяцев до начала итоговой аттестации.

7.3. Защита производится на открытом заседании ГЭК с участием не менее двух третей ее состава. Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии ГЭК или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

7.4. Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем ГЭК. В протоколе записываются: итоговая оценка ВКР, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии

7.5. Процедура защиты устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами ГЭК и, как правило, включает доклад обучающегося (не более 10-15 минут), чтение отзыва, вопросы членов комиссии, ответы обучающегося. Может быть предусмотрено выступление руководителя ВКР, если он присутствует на заседании ГЭК.

7.6. Во время доклада обучающийся использует подготовленный наглядный материал, иллюстрирующий основные положения ВКР.

7.7. Результаты защиты ВКР обсуждаются на закрытом заседании ГЭК и оцениваются простым большинством голосов членов ГЭК, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов мнение председателя является решающим.

7.8. Обучающиеся, не прошедшие итоговую аттестацию или получившие на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения итоговой аттестации впервые.

7.9. Для прохождения итоговой аттестации лицо, не прошедшее итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается в Кузбасском ГАУ на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения итоговой аттестации ППСЗ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания из животного сырья.

7.10. Результаты защиты ВКР определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания ГЭК.

8. Показатели качества и критерии оценки выпускной квалификационной работы

При оценке ВКР учитываются следующие показатели:

№	Критерии	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
1.	Актуальность темы ВКР	Обоснована актуальность проблемы и темы ВКР, её практическая значимость	В основном определена актуальность проблемы, практическая значимость темы ВКР	Не разводится актуальность проблемы и темы ВКР	Не обоснована актуальность темы ВКР
2.	Разработка методологического аппарата ВКР	Определены и обоснованы цель, задачи, методы исследования	Определён и в основном обоснован методологический аппарат исследования.	Имеются рассогласования в методологическом аппарате исследования.	Не соотносятся цели и задачи, цели и методы ВКР
3.	Оформление библиографического списка	Выдержаны требования ГОСТа к объему и оформлению источников	Имеются отдельные нарушения в оформлении, список в основном соответствует теме	Имеются нарушения в оформлении списка, отбор источников недостаточно обоснован	Список литературы свидетельствует о слабой изученности проблемы
4.	Структура работы	Структура ВКР соответствует целям и задачам, содержание соответствует названию параграфов, части работы соразмерны	Структура ВКР соответствует целям и задачам, имеются незначительные рассогласования содержания и названия параграфов, некоторая несоразмерность частей работы	Имеется ряд нарушений в выборе структуры ВКР	Структура работы не обоснована

5.	Оформление выводов	Выводы логичны, обоснованы, соответствуют целям и задачам. Указаны возможности внедрения результатов исследования и дальнейшей перспективы работы над темой	Выводы в целом обоснованы. Содержание работы. Допускает дополнительные выводы	Имеются логические погрешности в выводах, их недостаточная обоснованность	Выводы не обоснованы
6.	Глубина теоретического анализа проблемы	Изучены основные теоретические работы, посвящённые проблеме ВКР, проведён сравнительно-сопоставительный анализ источников, выделены основные методологические и теоретические подходы к решению проблемы, определена и обоснована собственная позиция автора	Изучена большая часть основных работ, проведён их сравнительно-сопоставительный анализ, определена собственная теоретическая позиция автора	Изучены недостаточно или не полностью основные работы по проблеме, теоретический анализ носит описательный характер, отсутствует собственная позиция автора	Не изучены основные теоретические работы, отсутствует анализ источников, сплошное конспектирование работ

7.	Обоснованность практической части и результаты ее проведения	Определены и обоснованы методы, сроки и база исследования в соответствии с целью и задачами ВКР. Проведена сравнительная характеристика количественных и качественных показателей входной и итоговой диагностики	Определены и в основном обоснованы методы, сроки и база исследования. Затрудняется провести сравнительный анализ количественных и качественных показателей диагностической программы	Методы исследования недостаточно или частично обоснованы, база исследования соответствует целям. Затрудняется интерпретировать результаты диагностической программы	Методы, база, сроки исследования не соответствуют исследованию. Анализ опытно-практической работы отсутствует
8.	Объём работы	30-50 страниц компьютерного текста, выдержано соотношение частей работы по объёму	Работа превышает рекомендуемый объём, теоретическая часть превышает по объёму практическую	Работа меньше рекомендованного объёма как в теоретической, так и в практической части	Работа не соответствует требованиям по объёму
9.	Оформление работы	Ссылки, графики, таблицы, заголовки, оглавление оформлены безупречно, работа вычитана	Имеются отдельные нарушения в оформлении	Имеется ряд нарушений в оформлении ВКР	Работа не вычитана, содержит оформительские, Пунктуационные ошибки

10.	Степень организованности и самостоятельности при выполнении работы	Студентом соблюдается график выполнения ВКР, проявляется высокая степень самостоятельности, в подборе и анализе литературы, проектировании эксперимента	График выполнения ВКР в основном соблюдается, работа выполняется в сотрудничестве с руководителем	График соблюдается, работа ведётся в рамках указаний руководителя	График не соблюдается, указания руководителя выполняются частично или не выполняются
11.	Уровень защиты ВКР	Студент раскрыл суть своей работы, точно ответил на вопросы, продемонстрировал умение вести научную дискуссию, отстаивать свою позицию, признавать возможные недочёты	В целом раскрыта суть работы, даны точные ответы на вопросы, отчасти студент испытывает затруднение в ведении научной дискуссии	Суть работы раскрыта частично, ответы на вопросы недостаточно убедительны	Суть работы студентом осознана недостаточно, студент слабо ориентируется в содержании ВКР

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

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья итоговая аттестация проводится образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

При проведении итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении итоговой аттестации;

- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, общаться с членами экзаменационной комиссии);

- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудиторию, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Дополнительно при проведении итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья:

а) для слепых:

задания для выполнения, а также инструкция о порядке итоговой аттестации оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом;

письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, или надиктовываются ассистенту;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения итоговой аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

в) для глухих и слабослышащих с тяжелыми нарушениями речи:

обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

по их желанию экзамен может проводиться в письменной форме;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

по их желанию экзамен может проводиться в устной форме.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за 3 месяца до начала итоговой аттестации, подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении итоговой аттестации.

10. Порядок подачи и рассмотрения апелляций

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

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

Апелляция о нарушении порядка проведения итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения итоговой аттестации.

Апелляция о несогласии с результатами итоговой аттестации выдается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов итоговой аттестации.

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

Состав апелляционной комиссии утверждается приказом директором филиала одновременно с утверждением состава экзаменационной комиссии.

Апелляционная комиссия формируется в количестве не менее пяти человек из числа преподавателей академии, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, не входящих в данном учебном году в состав экзаменационных комиссий. Председателем апелляционной комиссии является директор филиала либо лицо, исполняющее обязанности директора филиала на основании распорядительного акта филиала.

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

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей экзаменационной комиссии.

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

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

Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является передачей итоговой аттестации.

При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения итоговой аттестации апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения итоговой аттестации выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат итоговой аттестации;

об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения итоговой аттестации выпускника подтвердились и повлияли на результат итоговой аттестации.

В последнем случае результат проведения итоговой аттестации подлежит аннулированию, в связи, с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в экзаменационную комиссию для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами итоговой аттестации, полученными при защите выпускной квалификационной работы, секретарь экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию выпускную квалификационную работу, протокол заседания экзаменационной комиссии и заключение председателя экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

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

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 (под роспись) 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 и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
"Кузбасский государственный аграрный университет имени В. Н. Полецкого"
Агроколледж

Утверждаю:
Директор агроколледжа


Т.Б. Шайдулина
«02» марта 2024 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПРИЛОЖЕНИЕ К ПРОГРАММЕ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Специальность
19.02.12 Технология продуктов питания из животного сырья
Базовая подготовка

Разработчик: Бормина Л.Н.



Кемерово 2024

1. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ

Программа итоговой аттестации является частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности "Кузбасский государственный аграрный университет имени В. Н. Полецкого".

Компетенции, формируемые в результате освоения данной программы:

Общие компетенции, включающие 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.

Выпускник должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

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.

ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.

ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья 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 2.2. 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.

ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.

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 продукции из мясного сырья.

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.

3. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются на кафедрах факультета и утверждаются приказом ректора.

Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования. Для подготовки выпускной квалификационной работы обучающимся назначается руководитель.

ВКР должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость и выполняться по возможности по предложениям (заказам) предприятий, организаций или образовательных учреждений. Тема выпускной квалификационной работы может быть предложена обучающимся при условии обоснования им целесообразности ее разработки.

Обучающийся пишет заявление на выполнение квалификационной работы на кафедре, где указывает тему работы и научного руководителя (приложение 1).

По утвержденным темам руководители выпускных квалификационных работ разрабатывают индивидуальные задания (приложение 2) для каждого обучающегося.

Задания на выпускную квалификационную работу рассматриваются на заседании кафедры и подписываются руководителем работы и утверждаются деканом.

Задания на выпускную квалификационную работу выдаются обучающемуся не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики.

Задания на выпускную квалификационную работу сопровождаются консультацией, в ходе которой разъясняются назначение и задачи, структура и объем работы, принцип разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей выпускной квалификационной работы.

Общее руководство и контроль за ходом выполнения выпускных квалификационных работ осуществляет заведующий кафедрой в соответствии с должностными обязанностями.

Основными функциями руководителя выпускной квалификационной работы являются: разработка индивидуальных заданий; консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения выпускной квалификационной работы; оказание помощи обучающемуся в подборе необходимой литературы; контроль хода выполнения выпускной квалификационной работы; подготовка письменного отзыва на выпускную квалификационную работу.

По завершении обучающимся выпускной квалификационной работы руководитель подписывает ее и вместе с заданием и своим письменным отзывом (приложение 4) передает заведующему кафедрой, который назначает предварительное заслушивание выпускника на заседании кафедры не позднее, чем за 5 дней до начала работы ГЭК.

Структура ВКР:

Титульный лист (приложение 3)

1. Задание по подготовке выпускной квалификационной работы
2. Реферат (аннотация, количество страниц, таблиц, рисунков, источников, приложений)
3. Оглавление
4. Введение (актуальность, цель, задачи)
5. Глава I (теоретическая - состояние изученности проблемы)
6. Глава II (условия, методика и материалы)
7. Глава III (аналитическая или/и экспериментально-расчетная)
8. Выводы (и предложения)
9. Список использованной литературы
10. Приложения

3. ПРИМЕРНЫЕ ТЕМЫ ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ

1. Исследование функционально-технологических свойств мяса различных убойных животных
2. Исследование качества вареных колбас высшего сорта, производимых колбасными цехами
3. Исследование качества мясной продукции
4. Исследование качества сосисок и сарделек, производимых колбасными цехами
5. Исследование качества полукопченых колбас, производимых колбасными цехами
6. Пути расширения ассортимента быстрозамороженных полуфабрикатов из мяса
7. Разработка ассортимента изделий из рыбы
8. Способы продления сроков хранения мясопродуктов
9. Исследование режимов хранения мяса в условиях предприятия
10. Пути расширения ассортимента продуктов из оленины
11. Внедрение прогрессивных технологий в производстве продуктов из мяса (рыбы) на примере мясо(рыбо)перерабатывающего предприятия
12. Исследование качества рыбы
13. Анализ соответствия качества вареных колбас на примере мясоперерабатывающего предприятия
14. Сравнительный анализ качества молочных продуктов
15. Влияние аскорбиновой кислоты на качество творога и сметаны
16. Получение творожных изделий, обогащенных β -каротином
17. Влияние температуры сквашивания на состав микрофлоры молока при получении ряженки с использованием различных видов бакконцентратов
18. Получение творога, вырабатываемого кислотным способом, с добавлением пахты
19. Получение кисломолочного напитка из пахты при совместном культивировании молочнокислых и бифидобактерий

20. Влияние состава молочного жира и параметров технологического режима на качество сливочного масла

21. Оптимизация рецептур по производству плавящихся сыров с частичной заменой молочного сырья рисовой мукой.

22. Изучение возможности выработки плавящихся сыров с использованием манной крупы

23. Исследование влияния различных факторов на биотехнологический процесс производства твердого сычужного сыра с чеддеризацией и плавлением сырной массы

24. Оптимизация процесса выработки сливочного сыра с использованием бифидосодержащих бактериальных препаратов

25. Оптимизация выработки сливочного сыра с добавлением пищевой биологически активной добавки «Модифилан»

26. Оптимизация процесса выработки мягкого сыра методом термокислотного свертывания с использованием пахты

27. Использование молочной сыворотки в питательных средах для культивирования лигнолитического гриба *Panus tigrinus* штамм 317

28. Влияние pH на сбраживание суслу из ультрадисперсных древесных частиц дрожжами

29. Оптимизация условий культивирования молочнокислых бактерий на послеспиртовой барде

30. Рациональное использование сырья для производства деликатесных продуктов из свинины

31. Сравнительный анализ пищевой ценности продуктов из мяса убойных животных

32. Расширение ассортимента мясопродуктов (группа мясных изделий – полуфабрикаты, колбасные изделия)

33. Новые технологии в переработке мяса.

34. Новые технологии в переработке молока.

4. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

№	Критерии	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
1.	Актуальность темы ВКР	Обоснована актуальность проблемы и темы ВКР, её практическая значимость	В основном определена актуальность проблемы, практическая значимость темы ВКР	Не разводится актуальность проблемы и темы ВКР	Не обоснована актуальность темы ВКР
2.	Разработка методологического аппарата ВКР	Определены и обоснованы цель, задачи, методы исследования	Определён и в основном обоснован методологический	Имеются рассогласования в методологическом	Не соотносятся цели и задачи, цели и методы ВКР

			ий аппарат исследования.	ом аппарате исследования.	
3.	Оформление библиографического списка	Выдержаны требования ГОСТа к объему и оформлению источников	Имеются отдельные нарушения в оформлении, список в основном соответствует теме	Имеются нарушения в оформлении списка, отбор источников недостаточно обоснован	Список литературы свидетельствует о слабой изученности проблемы
4.	Структура работы	Структура ВКР соответствует целям и задачам, содержание соответствует названию параграфов, части работы соразмерны	Структура ВКР соответствует целям и задачам, имеются незначительные рассогласования содержания и названия параграфов, некоторая несоразмерность частей работы	Имеется ряд нарушений в выборе структуры ВКР	Структура работы не обоснована
5.	Оформление выводов	Выводы логичны, обоснованы, соответствуют целям и задачам. Указаны возможности внедрения результатов исследования и дальнейшей перспективы работы над темой	Выводы в целом обоснованы. Содержание работы. Допускает дополнительные выводы	Имеются логические погрешности в выводах, их недостаточная обоснованность	Выводы не обоснованы

6.	Глубина теоретического анализа проблемы	Изучены основные теоретические работы, посвящённые проблеме ВКР, проведён сравнительно-сопоставительный анализ источников, выделены основные методологические и теоретические подходы к решению проблемы, определена и обоснована собственная позиция автора	Изучена большая часть основных работ, проведён их сравнительно-сопоставительный анализ, определена собственная теоретическая позиция автора	Изучены недостаточно или не полностью основные работы по проблеме, теоретический анализ носит описательный характер, отсутствует собственная позиция автора	Не изучены основные теоретические работы, отсутствует анализ источников, сплошное конспектирование работ
7.	Обоснованность практической части и результаты ее проведения	Определены и обоснованы методы, сроки и база исследования в соответствии с целью и задачами ВКР. Проведена сравнительная характеристика количественных и качественных показателей входной и итоговой диагностики	Определены и в основном обоснованы методы, сроки и база исследования. Затрудняется провести сравнительный анализ количественных и качественных показателей диагностической программы	Методы исследования недостаточно или частично обоснованы, база исследования соответствует целям. Затрудняется интерпретировать результаты диагностической программы	Методы, база, сроки исследования не соответствуют исследованию. Анализ опытно-практической работы отсутствует
8.	Объём работы	30-50 страниц компьютерного текста, выдержано соотношение частей работы по объёму	Работа превышает рекомендуемый объём, теоретическая часть превышает по объёму практическую	Работа меньше рекомендованного объёма как в теоретической, так и в практической части	Работа не соответствует требованиям по объёму

9.	Оформление работы	Ссылки, графики, таблицы, заголовки, оглавление оформлены безупречно, работа вычитана	Имеются отдельные нарушения в оформлении	Имеется ряд нарушений в оформлении ВКР	Работа не вычитана, содержит оформительские, Пунктуационные ошибки
10.	Степень организованности и самостоятельности при выполнении работы	Студентом соблюдается график выполнения ВКР, проявляется высокая степень самостоятельности, в подборе и анализе литературы, проектировании и эксперимента	График выполнения ВКР в основном соблюдается, работа выполняется в сотрудничестве с руководителем	График соблюдается, работа ведётся в рамках указаний руководителя	График не соблюдается, указания руководителя выполняются частично или не выполняются
11.	Уровень защиты ВКР	Студент раскрыл сущность своей работы, точно ответил на вопросы, продемонстрировал умение вести научную дискуссию, отстаивать свою позицию, признавать возможные недочёты	В целом раскрыта сущность работы, даны точные ответы на вопросы, отчасти студент испытывает затруднение в ведении научной дискуссии	Сущность работы раскрыта частично, ответы на вопросы недостаточно убедительны	Сущность работы студентом осознана недостаточно, студент слабо ориентируется в содержании ВКР

Форма заявления на выполнение квалификационной работы на кафедре

Директор агроколледжа _____

(название)

_____ (ученое звание) (фамилия, инициалы)

студента (ки) факультета _____ СПО _____ курса _____ группы
специальности _____

_____ (фамилия, имя, отчество)

Прошу Вашего разрешения на выполнение ВКР (дипломной работы) на
кафедре _____

на тему: _____

Руководителем дипломной работы назначить

_____ (ученая степень, учение звание, должность)

_____ (фамилия, имя, отчество)

Студент (ка) _____

(подпись)

(дата)

Руководитель _____

(подпись)

(дата)

Форма задания на подготовку ВКР

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

"Кузбасский государственный аграрный университет имени В. Н. Полецкого"

Агроколледж

Задание на подготовку квалификационной работы

Студенту _____
(фамилия, имя, отчество)

1. Тема _____

утверждена приказом по вузу № _____ от _____

2. Срок сдачи студентом законченной работы (за 10 дней до начала работы
ГЭК) _____

3. Исходные данные к квалификационной работе

4. Перечень подлежащих разработке в вкр вопросов или краткое содержание

работы:

5. Дата выдачи задания _____

Агроколледж _____

Утверждаю _____ директор агроколлежда _____
(дата) (подпись) (И.О. Фамилия)

Руководитель _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

Задание принял к исполнению _____
(дата)

Студент _____
(подпись) (И.О. Фамилия)